SCEAU ROUGE

LE PROGRAMME DES NORMES INTERPROVINCIALES SCEAU ROUGE

www.red-seal.ca
www.sceau-rouge.ca

INTERPROVINCIAL STANDARD
CANADA
NORME INTERPROVINCIALE

Analyse nationale de professions

2011

Boulanger-pâtissier/ boulangère-pâtissière

Ressources humaines et Développement des compétences Canada
Human Resources and Skills Development Canada
Canada

Série d'analyses de professions

Boulanger-pâtissier/ boulangère-pâtissière

2011

Division des métiers et de l'apprentissage	Trades and Apprenticeship Division
Direction des partenariats en milieu de travail	Workplace Partnerships Directorate
Classification nationale des professions :	6252
Available in English under the title:	Baker

Vous pouvez obtenir cette publication en communiquant avec :

Division des métiers et de l'apprentissage
Direction des partenariats en milieu de travail
Ressources humaines et Développement des compétences Canada
140, promenade du Portage, Portage IV, 5e étage
Gatineau (Québec) K1A 0J9

En ligne : www.sceau-rouge.ca

Ce document est offert en médias substituts sur demande (gros caractères, braille, audio sur cassette, audio sur DC, fichiers de texte sur disquette, fichiers de texte sur DC, ou DAISY) en composant le 1 800 O-Canada (1 800 622-6232). Les personnes malentendantes ou ayant des troubles de la parole qui utilisent un téléscripteur (ATS) doivent composer le 1 800 926-9105.

© Sa Majesté la Reine du chef du Canada, 2011

Papier
Nº de cat. : HS42-1/44-2011F
ISBN : 978-1-100-98485-8

PDF
Nº de cat. : HS42-1/44-2011F-PDF
ISBN : 978-1-100-98486-5

INTRODUCTION

Le Conseil canadien des directeurs de l'apprentissage (CCDA) reconnaît la présente analyse nationale de profession (ANP) comme la norme nationale pour la profession de boulanger-pâtissier ou de boulangère-pâtissière.

Historique

Lors de la première Conférence nationale sur l'apprentissage professionnel et industriel qui s'est tenue à Ottawa en 1952, il a été recommandé de demander au gouvernement fédéral de collaborer avec les comités et les fonctionnaires provinciaux et territoriaux chargés de l'apprentissage pour rédiger des analyses d'un certain nombre de professions spécialisées. Dans ce but, Ressources humaines et Développement des compétences Canada (RHDCC) a approuvé un programme mis au point par le CCDA visant à établir une série d'ANP.

Les objectifs des ANP sont les suivants :

- définir et regrouper les tâches des travailleuses et des travailleurs qualifiés;
- déterminer les tâches exécutées dans chaque province et dans chaque territoire;
- élaborer des outils pour préparer l'examen des normes interprovinciales Sceau rouge et les programmes de formation pour la reconnaissance professionnelle des travailleuses et des travailleurs qualifiés;
- faciliter la mobilité des apprenties et des apprentis ainsi que des travailleuses et des travailleurs qualifiés au Canada;
- fournir des analyses de professions aux employeuses et aux employeurs, aux employées et aux employés, aux associations, aux industries, aux établissements de formation et aux gouvernements.

REMERCIEMENTS

Le CCDA et RHDCC tiennent à exprimer leur gratitude aux gens du métier, aux entreprises, aux associations professionnelles, aux syndicats, aux ministères et aux organismes gouvernementaux des provinces et des territoires ainsi qu'à toute autre personne ayant participé à la production de la présente publication.

Le CCDA et RHDCC désirent particulièrement exprimer leur reconnaissance aux personnes du métier suivantes :

Roch Desjardins	Québec
Brian Hinton	Association canadienne de la boulangerie
Stephanie Holt	Terre-Neuve-et-Labrador
Jack Kuyer	Colombie-Britannique
Mitchell McNutt	Nouvelle-Écosse
Barbara O'Hara	Manitoba
Anne Marie Peters	Île-du-Prince-Édouard
Bettina Schormann	Ontario

La présente analyse a été préparée par la Direction des partenariats en milieu de travail de RHDCC. La coordination, la facilitation et la production de l'analyse ont été effectuées par l'équipe responsable de l'élaboration des ANP de la Division des métiers et de l'apprentissage. L'Ontario, la province hôte, a également participé à l'élaboration de cette ANP.

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION			I
REMERCIEMENTS			II
TABLE DES MATIÈRES			III
LISTE DES ANALYSES NATIONALES DE PROFESSIONS PUBLIÉES			V
STRUCTURE DE L'ANALYSE			VII
ÉLABORATION ET VALIDATION DE L'ANALYSE			IX
ANALYSE			
SÉCURITÉ			3
CHAMP DE COMPÉTENCE DU BOULANGER-PÂTISSIER OU DE LA BOULANGÈRE-PÂTISSIÈRE			4
OBSERVATIONS SUR LE MÉTIER			6
SOMMAIRE DES COMPÉTENCES ESSENTIELLES			7
BLOC A	**COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES COMMUNES**		
	Tâche 1	Exercer les fonctions liées à la sécurité et à la salubrité.	10
	Tâche 2	Organiser le travail.	14
	Tâche 3	Gérer les produits et l'information.	16
	Tâche 4	Appliquer la science alimentaire.	20
BLOC B	**PRODUITS À PÂTE FERMENTÉE**		
	Tâche 5	Préparer la pâte.	23
	Tâche 6	Mettre en forme la pâte.	25
	Tâche 7	Effectuer la finition des produits à pâte fermentée.	28

BLOC C	**BISCUITS, BARRES, GÂTEAUX, PÂTISSERIES ET PAINS ÉCLAIRS**		
	Tâche 8	Préparer les biscuits et les barres.	31
	Tâche 9	Préparer les pains éclairs.	33
	Tâche 10	Préparer les pâtes à pâtisserie.	36
	Tâche 11	Préparer les gâteaux.	39
BLOC D	**ASSEMBLAGE ET FINITION**		
	Tâche 12	Préparer les crèmes, les crèmes cuites, les garnitures, les pâtes décor et les glaçages.	43
	Tâche 13	Préparer les sauces, les nappages et les garnitures.	45
	Tâche 14	Préparer les gâteaux, les pâtisseries et les autres produits de boulangerie-pâtisserie pour la décoration.	47
	Tâche 15	Finir et décorer les produits de boulangerie-pâtisserie.	51
BLOC E	**CHOCOLAT ET CONFISERIES**		
	Tâche 16	Préparer le chocolat.	54
	Tâche 17	Préparer les confiseries.	57
BLOC F	**DESSERTS, CRÈMES GLACÉES ET GLACES**		
	Tâche 18	Préparer les desserts à l'assiette.	60
	Tâche 19	Préparer les crèmes glacées et les glaces.	62
	Tâche 20	Préparer les desserts glacés.	63

APPENDICES

APPENDICE A	**ACCESSOIRES ET ÉQUIPEMENT**	69
APPENDICE B	**GLOSSAIRE**	73
APPENDICE C	**ACRONYMES**	79
APPENDICE D	**PONDÉRATION DES BLOCS ET DES TÂCHES**	80
APPENDICE E	**DIAGRAMME À SECTEURS**	84
APPENDICE F	**TABLEAU DES TÂCHES DE LA PROFESSION**	85

LISTE DES ANALYSES NATIONALES DE PROFESSIONS PUBLIÉES (Métiers Sceau rouge)

TITRE	Code CNP*
Boulanger-pâtissier/boulangère-pâtissière (2011)	6252
Briqueteur-maçon/briqueteuse-maçonne (2011)	7281
Calorifugeur/calorifugeuse (chaleur et froid) (2007)	7293
Carreleur/carreleuse (2010)	7283
Charpentier/charpentière (2010)	7271
Chaudronnier/chaudronnière (2008)	7262
Coiffeur/coiffeuse (2011)	6271
Couvreur/couvreuse (2006)	7291
Cuisinier/cuisinière (2011)	6242
Débosseleur-peintre/débosseleuse-peintre (2010)	7322
Ébéniste (2007)	7272
Électricien industriel/électricienne industrielle (2011)	7242
Électricien/électricienne (construction) (2011)	7241
Électromécanicien/électromécanicienne (1999)	7333
Ferblantier/ferblantière (2010)	7261
Finisseur/finisseuse de béton (2006)	7282
Horticulteur-paysagiste/horticultrice-paysagiste (2010)	2225
Latteur/latteuse (spécialiste de systèmes intérieurs) (2007)	7284
Machiniste (2010)	7231
Manœuvre en construction (2009)	7611
Mécanicien industriel/mécanicienne industrielle (de chantier) (2009)	7311
Mécanicien/mécanicienne d'équipement lourd (2009)	7312
Mécanicien/mécanicienne de brûleurs à mazout (2006)	7331
Mécanicien/mécanicienne de camions et transport (2010)	7321
Mécanicien/mécanicienne de machinerie agricole (2007)	7312
Mécanicien/mécanicienne de motocyclettes (2006)	7334
Mécanicien/mécanicienne de réfrigération et d'air climatisé (2009)	7313
Mécanicien/mécanicienne de véhicules automobiles (2011)	7321

*Classification nationale des professions

TITRE	Code CNP*
Mécanicien/mécanicienne en protection-incendie (2009)	7252
Monteur/monteuse d'appareils de chauffage (2010)	7252
Monteur/monteuse de charpentes en acier (barres d'armature) (2010)	7264
Monteur/monteuse de charpentes en acier (généraliste) (2010)	7264
Monteur/monteuse de charpentes en acier (structural/ornemental) (2010)	7264
Monteur/monteuse de lignes sous tension (2009)	7244
Monteur-ajusteur/monteuse-ajusteuse de charpentes métalliques (2008)	7263
Opérateur/opératrice de grue automotrice (2009)	7371
Outilleur-ajusteur/outilleuse-ajusteuse (2010)	7232
Peintre d'automobiles (2009)	7322
Peintre et décorateur/décoratrice (2011)	7294
Plombier/plombière (2010)	7251
Poseur/poseuse de revêtements souples (2005)	7295
Préposé/préposée aux pièces (2010)	1472
Réparateur/réparatrice de remorques de camions (2008)	7321
Soudeur/soudeuse (2009)	7265
Technicien/technicienne d'entretien d'appareils électroménagers (2011)	7332
Technicien/technicienne de véhicules récréatifs (2006)	7383
Technicien/technicienne en forage (pétrolier et gazier) (2008)	8232
Technicien/technicienne en instrumentation et contrôle (2010)	2243
Vitrier/vitrière (2008)	7292

Pour obtenir un exemplaire imprimé d'une ANP, veuillez envoyer une demande à l'adresse suivante :

Division des métiers et de l'apprentissage
Direction des partenariats en milieu de travail
Ressources humaines et Développement des compétences Canada
140, promenade du Portage, Portage IV, 5e étage
Gatineau (Québec) K1A 0J9

Il est également possible de commander ou de télécharger ces publications à partir du site Web du Sceau rouge au www.sceau-rouge.ca, lequel présente des liens vers les profils de compétences essentielles pour certains des métiers de la liste.

STRUCTURE DE L'ANALYSE

Pour faciliter la compréhension de la profession, le travail effectué par les gens du métier est divisé comme suit :

Blocs	divisions principales de l'analyse axées sur des catégories d'éléments ou d'activités particulières et pertinentes à la profession
Tâches	série d'activités pertinentes à un bloc
Sous-tâches	série d'activités particulières qui représentent toutes les fonctions d'une tâche
Compétences clés	série d'activités qu'une personne doit être en mesure d'effectuer afin de posséder les compétences nécessaires pour exécuter le métier

L'analyse fournit aussi les renseignements suivants :

Tendances	changements perçus qui ont des répercussions ou qui auront des répercussions sur le métier, y compris les pratiques de travail, les percées technologiques ainsi que les nouveaux matériaux et équipement
Produits connexes	liste de produits, articles, matériaux et autres éléments associés à un bloc
Accessoires et équipement	types d'accessoires et d'équipement nécessaires pour mener à bien les tâches d'un bloc; une liste des outils et de l'équipement figure dans l'appendice A
Contexte	but et définition des tâches
Connaissances requises	éléments de connaissance qu'une personne doit acquérir afin d'effectuer adéquatement la tâche

Voici la description des appendices situés à la fin de l'analyse :

Appendice A — Accessoires et équipement	liste partielle des outils et de l'équipement utilisés dans le métier
Appendice B — Glossaire	définition ou explication de certains termes techniques utilisés dans l'analyse
Appendice C — Acronymes	liste des acronymes utilisés dans l'analyse ainsi que le nom complet
Appendice D — Pondération des blocs et des tâches	pourcentage assigné aux blocs et aux tâches par chaque province et chaque territoire, et moyennes nationales de ces pourcentages; ces moyennes nationales déterminent le nombre de questions de l'examen interprovincial qui portent sur chaque bloc et chaque tâche
Appendice E — Diagramme à secteurs	graphique illustrant le pourcentage du nombre total de questions de l'examen par bloc (selon les moyennes nationales)
Appendice F — Tableau des tâches de la profession	tableau sommaire des blocs, des tâches et des sous-tâches de l'analyse

ÉLABORATION ET VALIDATION DE L'ANALYSE

Élaboration de l'analyse

L'ébauche de l'analyse est élaborée par un comité d'expertes et d'experts du métier mené par une équipe de facilitatrices et de facilitateurs de RHDCC. Elle décompose et décrit toutes les tâches accomplies dans la profession et énonce les connaissances requises et les compétences clés des gens du métier.

Révision de l'ébauche

L'équipe responsable de l'élaboration des ANP envoie par la suite une copie de l'analyse et sa traduction aux provinces et aux territoires afin d'en faire réviser le contenu et la structure. Leurs suggestions sont évaluées, puis incorporées dans l'analyse.

Validation et pondération

L'analyse est envoyée aux provinces et aux territoires pour validation et pondération. Pour ce faire, chaque province et chaque territoire consulte des gens de l'industrie qui examinent les blocs, les tâches et les sous-tâches de l'analyse comme suit :

BLOCS	Chaque province et chaque territoire détermine le pourcentage de questions qui devraient porter sur chaque bloc dans un examen couvrant tout le métier.
TÂCHES	Chaque province et chaque territoire détermine le pourcentage de questions qui devraient porter sur chaque tâche d'un bloc.
SOUS-TÂCHES	Chaque province et chaque territoire indique par un OUI ou par un NON si chacune des sous-tâches est effectuée par les travailleuses et les travailleurs qualifiés du métier dans sa province ou dans son territoire.

Les résultats de cet exercice sont soumis à l'équipe responsable de l'élaboration des ANP, qui examine les données et les intègre dans le document. L'ANP fournit les résultats de la validation pour chaque province et chaque territoire ainsi que les moyennes nationales résultant de la pondération. Ces moyennes nationales sont utilisées pour la conception des examens Sceau rouge du métier.

La validation de l'ANP vise également à désigner les sous-tâches du métier faisant partie d'un tronc commun à travers tout le Canada. Lorsque la sous-tâche est exécutée dans au moins 70 % des provinces et des territoires participants, elle est considérée comme une sous-tâche commune. Les examens interprovinciaux Sceau rouge sont élaborés à partir des sous-tâches communes définies lors de la validation de l'analyse.

Définitions relatives à la validation et à la pondération

OUI	sous-tâche exécutée par les gens du métier qualifiés dans la province ou dans le territoire
NON	sous-tâche qui n'est pas exécutée par les gens du métier qualifiés dans la province ou dans le territoire
NV	analyse Non Validée par la province ou par le territoire
ND	métier Non Désigné par la province ou par le territoire
PAS COMMUN(E) (PC)	sous-tâche, tâche ou bloc qui sont exécutés dans moins de 70 % des provinces et des territoires participants et qui ne seront pas évalués dans l'examen interprovincial Sceau rouge pour le métier
MOYENNES NATIONALES %	pourcentages de questions de l'examen interprovincial Sceau rouge du métier qui porteront sur chaque bloc et chaque tâche

Symboles des provinces et des territoires

NL	Terre-Neuve-et-Labrador
NS	Nouvelle-Écosse
PE	Île-du-Prince-Édouard
NB	Nouveau-Brunswick
QC	Québec
ON	Ontario
MB	Manitoba
SK	Saskatchewan
AB	Alberta
BC	Colombie-Britannique
NT	Territoires du Nord-Ouest
YT	Yukon
NU	Nunavut

ANALYSE

SÉCURITÉ

Les procédures et les conditions de travail sécuritaires, la prévention des accidents et la préservation de la santé sont des préoccupations de première importance pour l'industrie canadienne. Ces responsabilités sont partagées et nécessitent les efforts conjoints des gouvernements, des employeuses et des employeurs, et des employées et des employés. Il est impératif que ces groupes prennent conscience des circonstances et des conditions de travail pouvant entraîner une blessure ou tout autre tort. Des expériences professionnelles enrichissantes et des environnements de travail sécuritaires peuvent être créés en maîtrisant les variables et les comportements susceptibles de causer un accident ou une blessure.

Il est reconnu qu'une attitude consciencieuse et que des pratiques de travail sécuritaires contribuent à un environnement de travail sain, sans danger et sans risque d'accident.

Il est essentiel de connaître les lois et les règlements sur la santé et la sécurité au travail ainsi que les règlements du Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT) et de les appliquer. Il faut aussi pouvoir déterminer les dangers du lieu de travail et adopter des précautions personnelles pour se protéger, mais aussi pour protéger les autres travailleuses et travailleurs, le public et l'environnement.

L'apprentissage des mesures de sécurité fait partie intégrante de la formation dans toutes les provinces et dans tous les territoires. Puisque la sécurité est une composante essentielle pour tous les métiers, elle est sous-entendue et n'a donc pas été incluse dans les critères qualificatifs des activités. Toutefois, les aspects techniques de sécurité relatifs à chaque tâche ou à chaque sous-tâche sont compris dans l'analyse.

CHAMP DE COMPÉTENCE DU BOULANGER-PÂTISSIER OU DE LA BOULANGÈRE-PÂTISSIÈRE

« Boulanger-pâtissier/boulangère-pâtissière » est le titre officiel Sceau rouge de ce métier tel qu'accepté par le CCDA. Cette analyse couvre les tâches exécutées par les boulangers-pâtissiers et par les boulangères-pâtissières dont le titre professionnel a été reconnu par certaines provinces et par certains territoires du Canada sous les noms suivants :

	NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
Boulanger				✓									
Boulanger-pâtissier ou boulangère-pâtissière						✓							
Pâtissier/pâtissière					✓								

Les boulangers-pâtissiers et les boulangères-pâtissières préparent différents produits comme des produits à pâte fermentée, des biscuits, des pains éclairs, des pâtisseries, des gâteaux, des chocolats, des confiseries et des desserts glacés. Ils peuvent être embauchés par des boulangeries-pâtisseries, des supermarchés, des traiteurs, des hôtels, des restaurants, des bateaux de croisière ou des institutions, ou ils peuvent travailler à leur compte. Les différents types de boulangeries-pâtisseries comprennent les boulangeries-pâtisseries industrielles, les commerces de vente au détail, les boulangeries-pâtisseries intégrées et les établissements spécialisés.

Les boulangers-pâtissiers et les boulangères-pâtissières peuvent confectionner une grande variété de produits de boulangerie-pâtisserie ou se spécialiser dans certains types de produits comme les pains, les pâtisseries ou les confiseries. Ils préparent les pâtes pour les produits de boulangerie-pâtisserie selon des recettes préétablies. Ils utilisent l'équipement électrique et non électrique, comme les instruments de mesure, les différents types de moules et les balances, pour confectionner des produits de boulangerie-pâtisserie. Certains accessoires et certains équipement sont numériques ou informatisés. Ils utilisent des fours, des friteuses, des batteurs-mélangeurs, de l'équipement pour la confection des pâtes, des réfrigérateurs et des congélateurs. Ils sont responsables d'entretenir, de façon propre, sécuritaire et salubre, leurs accessoires et équipement.

Dans ce métier, l'environnement de travail est salubre et propre. Cependant, selon le travail exécuté, le boulanger-pâtissier ou la boulangère-pâtissière doit s'attendre à travailler dans des environnements chaud ou froid. Les produits de boulangerie-pâtisserie sont produits sept jours sur sept. Il peut y avoir une variété de travail par postes disponibles qui pourraient plaire à certains boulangers-pâtissiers et à certaines boulangères-pâtissières.

Une bonne endurance physique, un sens marqué de l'éthique professionnelle, une bonne coordination œil-main, une motricité fine et une capacité artistique sont autant d'aptitudes importantes que doivent posséder les boulangers-pâtissiers et les boulangères-pâtissières. Ils doivent également s'engager à respecter les règles d'hygiène et de santé publique ainsi qu'à suivre une formation continue. Les dangers liés à ce métier sont les brûlures, les maladies respiratoires, les microtraumatismes répétés et les blessures causées par la manutention de lourdes charges.

Le métier de boulanger-pâtissier ou de boulangère-pâtissière peut avoir des ressemblances et des chevauchements avec le travail de cuisinier ou de cuisinière.

Les boulangers-pâtissiers et les boulangères-pâtissières peuvent participer à plusieurs aspects de la profession comme la gestion des stocks, la planification de la production, l'ordonnancement de la production, les achats, l'établissement des coûts et la gestion des déchets. Grâce à leur travail, ils développent une connaissance approfondie de la science alimentaire et de la science de la nutrition liée aux produits de boulangerie. Ceux ayant acquis une certaine expérience peuvent mettre à profit leurs connaissances en travaillant dans les domaines de la vente et de la mise en marché, de l'enseignement, de la recherche et du développement des produits et de la gestion de boulangerie.

OBSERVATIONS SUR LE MÉTIER

Les produits spécialisés proposés aux consommateurs et aux consommatrices sont plus diversifiés que jamais. En réponse à ce phénomène, davantage de pâtisseries spécialisées se spécialisent dans des produits comme les macarons, le chocolat et la crème glacée. La spécialisation de certaines boulangeries-pâtisseries s'étend à des secteurs comme les produits vendus par portions, la pâtisserie artisanale ainsi que la confection de gâteaux pour les mariages et les occasions spéciales.

Les produits sous emballage pratique et les produits précuits sont couramment utilisés dans les usines alimentaires à grande échelle soumises à des échéanciers et à des restrictions budgétaires. L'homogénéité du marché a permis à des boulangeries-pâtisseries d'offrir des substituts sains et uniques en utilisant des méthodes de cuisson traditionnelles et innovatrices.

Les questions touchant la santé et les besoins nutritifs occupent une place de plus en plus importante dans les secteurs de la boulangerie-pâtisserie et de la transformation des aliments. Les consommateurs et les consommatrices de tous âges se préoccupent de plus en plus des problèmes liés à la santé comme les allergies et les intolérances alimentaires, le diabète, les problèmes cardiaques et la teneur en sodium. Pour répondre aux inquiétudes et aux perceptions des clients et des clientes, on constate une utilisation accrue d'ingrédients comme les produits biologiques, les acides gras oméga-3, les grains entiers, l'avoine, le soja et les produits sans gluten. Les boulangers-pâtissiers et les boulangères-pâtissières doivent se renseigner et répondre aux questions des clients et des clientes sur les aspects nutritionnels des produits et leur provenance. De plus en plus, les boulangers-pâtissiers et les boulangères-pâtissières doivent connaître les préférences culturelles en matière d'ingrédients et de techniques de boulangerie-pâtisserie.

Les nouveaux équipements comprennent des outils de communication mobile, des bombes refroidissantes pour le chocolat, des moules en silicone et du matériel d'étiquetage. Les boulangers-pâtissiers et les boulangères-pâtissières peuvent utiliser des logiciels ou des outils en ligne pour faire de la recherche sur des produits, réaliser des analyses nutritionnelles ou acquérir de nouvelles compétences.

SOMMAIRE DES COMPÉTENCES ESSENTIELLES

Les compétences essentielles sont les compétences nécessaires pour vivre, pour apprendre et pour travailler. Elles sont à la base de l'apprentissage de toutes les autres compétences et permettent aux gens d'évoluer avec leur emploi et de s'adapter aux changements du milieu du travail.

Grâce à des recherches approfondies, le gouvernement du Canada et d'autres organismes nationaux et internationaux ont déterminé et validé neuf compétences essentielles. Ces compétences sont mises en application dans presque toutes les professions et dans la vie quotidienne sous diverses formes.

Une série d'outils approuvés par le CCDA ont été élaborés pour aider les apprenties et les apprentis à suivre leur formation et à être mieux préparés pour leur carrière dans les métiers. Les outils peuvent être utilisés avec ou sans l'assistance d'une personne de métier, d'une formatrice ou d'un formateur, d'un employeur ou d'une employeuse, d'un enseignant ou d'une enseignante, ou d'un moniteur ou d'une monitrice pour :

- comprendre comment les compétences essentielles sont utilisées dans un métier;
- déterminer les forces en matière de compétences essentielles et les aspects à améliorer;
- améliorer les compétences essentielles et les chances de réussir un programme d'apprentissage.

Les outils sont disponibles en ligne à http://www.rhdcc.gc.ca/competencesessentielles où il est aussi possible de les commander.

Le profil des compétences essentielles pour les boulangers-pâtissiers et les boulangères-pâtissières indique que les compétences essentielles les plus importantes sont la **lecture de documents**, l'**utilisation de documents** et la **communication orale.** Lors de l'atelier de l'ANP, les boulangers-pâtissiers et les boulangères-pâtissières ont également reconnu le **calcul** et le **travail d'équipe** comme étant des compétences essentielles importantes.

Le présent document peut renfermer une description de la mise en pratique de ces compétences à l'intérieur des énoncés de compétences servant à appuyer chaque sous-tâche du métier. Un aperçu des exigences pour chaque compétence essentielle tiré des profils des compétences essentielles suit. Le lien vers la version intégrale se retrouve au www.sceau-rouge.ca.

Lecture

Les boulangers-pâtissiers et les boulangères-pâtissières nécessitent de solides compétences en lecture pour consulter le mode d'emploi d'une recette, les techniques, les étiquettes de produits, les notes de service et les communiqués, les directives de la tâche, le travail en cours des employeurs et des employeuses, les commandes spéciales, les défectuosités du matériel et les livraisons de fournitures. Les boulangers-pâtissiers et les boulangères-pâtissières doivent

consulter diverses organisations, dont l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) et les autorités en matière de santé publique, pour connaître la réglementation sur la manipulation des aliments et les importations d'aliments, de même que des publications de l'industrie alimentaire pour approfondir leurs connaissances.

Utilisation des documents
Les boulangers-pâtissiers et les boulangères-pâtissières doivent pouvoir aisément déchiffrer les étiquettes de produits pour déterminer les avertissements, saisir les données sur les étiquettes et repérer les données dans les recettes, les listes et les tableaux. Ils utilisent, dans le cadre de leur travail, des fiches de production, des commandes de produits ainsi que des formulaires de suivi et de contrôle de la qualité.

Rédaction
Les compétences en rédaction sont utiles aux boulangers-pâtissiers et aux boulangères-pâtissières pour rédiger de courtes notes dans des registres de production, des formulaires de formation, des formulaires sur la santé et la sécurité ainsi que des commentaires sur des recettes, des commandes de produits et des fiches de production. Au besoin, les boulangers-pâtissiers et les boulangères-pâtissières peuvent rédiger des menus, des notes de service ou des communiqués.

Communication orale
Les boulangers-pâtissiers et les boulangères-pâtissières nécessitent de bonnes aptitudes à la communication orale et au service à la clientèle. Ils discutent de fournitures de boulangerie-pâtisserie avec les fournisseurs et les fournisseuses, des détails des commandes et des informations nutritionnelles avec les clientes et les clients, et de la répartition du travail ainsi que des produits avec leurs collègues. Les boulangers-pâtissiers et les boulangères-pâtissières interagissent avec les apprenties et les apprentis pour leur enseigner les rudiments de la boulangerie et de la pâtisserie.

Calcul
Les boulangers-pâtissiers et les boulangères-pâtissières doivent posséder des compétences en calcul pour déterminer les portions et les quantités d'ingrédients lorsqu'ils modifient les recettes et les mesures lors de l'utilisation de balances et de thermomètres. Ils peuvent avoir à calculer l'information nutritionnelle pour les clients et les clientes. Ils évaluent les coûts, tiennent à jour des inventaires, établissent des calendriers de production et estiment le temps requis pour accomplir les tâches de boulangerie-pâtisserie.

Capacité de raisonnement
Les boulangers-pâtissiers et les boulangères-pâtissières trouvent des façons de modifier les recettes, choisissent des articles à prix réduit, et sélectionnent le style de la décoration et l'équipement approprié requis. La capacité à régler des problèmes est nécessaire lorsque les provisions sont insuffisantes, lorsque les recettes ne sont pas réussies ou lorsqu'un client ou lorsqu'une cliente passe une commande spéciale. Les boulangers-pâtissiers et les boulangères-pâtissières sont capables de gérer plusieurs tâches à la fois.

Travail d'équipe
Les boulangers-pâtissiers et les boulangères-pâtissières travaillent avec d'autres employés et employées pour préparer, cuire, assembler et décorer des produits de boulangerie-pâtisserie. Ils doivent participer à des discussions sur les processus de travail et présenter des suggestions visant l'amélioration de ces processus.

Informatique
Les boulangers-pâtissiers et les boulangères-pâtissières utilisent souvent Internet pour consulter des sites Web portant sur la boulangerie-pâtisserie. Ils y puisent des idées, des suggestions et des informations nutritionnelles. L'ordinateur sert à passer des commandes, à gérer des recettes et la nutrition, et à contrôler les inventaires. Ils peuvent chercher de l'information sur des produits et l'équipement sur les sites Web des fournisseurs et des fournisseuses. Les appareils photonumériques et l'équipement de formation d'images sont utilisés dans la décoration des gâteaux ainsi que dans le cadre de la commercialisation et des ventes.

Formation continue
Les boulangers-pâtissiers et les boulangères-pâtissières doivent poursuivre leur apprentissage pour rester au fait des nouvelles tendances gustatives et alimentaires, rechercher de nouveaux produits et améliorer leurs techniques de boulangerie-pâtisserie. Ils apprennent par les expériences de leur travail quotidien, de même qu'en observant d'autres boulangers-pâtissiers et boulangères-pâtissières et en consultant des livres de cuisine, des sites Web et des publications spécialisées. En outre, ils peuvent participer à des compétitions culinaires et assister à des séminaires et à des formations relatifs à la boulangerie-pâtisserie.

BLOC A — COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES COMMUNES

Tendances — Les organismes de réglementation de la santé ont un impact de plus en plus important sur les pratiques de l'industrie. Les boulangers-pâtissiers et les boulangères-pâtissières doivent connaître davantage le contenu nutritionnel des aliments et la teneur en allergènes dans les ingrédients, et pouvoir en informer les clients et les clientes.

Produits connexes — Sans objet.

Accessoires et équipement — Voir l'appendice A.

Tâche 1 — Exercer les fonctions liées à la sécurité et à la salubrité.

Contexte — Les boulangers-pâtissiers et les boulangères-pâtissières utilisent de l'équipement électrique et non électrique dans la confection de produits de boulangerie-pâtisserie. Ils entretiennent, nettoient et désinfectent les accessoires et l'équipement pour assurer un environnement de travail salubre et sécuritaire, et pour respecter la santé des consommateurs et des consommatrices.

Connaissances requises

C 1	la réglementation de la province ou du territoire en matière de santé et de sécurité dans l'industrie alimentaire
C 2	les types d'agents désinfectants comme les solutions à base de chlore ou de quaternaire
C 3	les spécifications en matière de salubrité
C 4	le SIMDUT
C 5	les méthodes d'entreposage selon les exigences relatives aux ingrédients, comme la plage de température sécuritaire et le stockage en hauteur, pour prévenir l'infestation des ingrédients par les parasites
C 6	la contamination et la contamination croisée par des éléments comme les allergènes, les protéines et les autres ingrédients
C 7	la rotation du stock et les dates de péremption

C 8	les normes de l'industrie et les programmes de sécurité, comme les bonnes pratiques de fabrication (BPF) et l'analyse des risques et maîtrise des points critiques (HACCP), et la marche à suivre pour les retraits de produits du marché
C 9	les pratiques d'hygiène personnelle comme le lavage des mains et le port du filet à cheveux
C 10	la microbiologie alimentaire de base
C 11	l'équipement de sécurité comme l'extincteur, la trousse de premiers soins et la douche oculaire
C 12	l'équipement de protection individuelle (EPI) comme les lunettes de sécurité, les gants de caoutchouc, les chaussures, les respirateurs, et les mitaines à four et les poignées
C 13	la ventilation adéquate
C 14	les pratiques de travail sécuritaires comme les techniques appropriées de levage et pour se pencher

---

Sous-tâche

A-1.01 Maintenir un environnement de travail sécuritaire et salubre.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	oui	NV	oui	oui	oui	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences clés

A-1.01.01	préparer, étiqueter et entreposer les solutions de nettoyage et désinfectantes selon les exigences de la province ou du territoire
A-1.01.02	laver, rincer et désinfecter les surfaces de travail en utilisant une solution préparée
A-1.01.03	repérer et signaler les risques potentiels comme de l'eau ou des débris sur le plancher et la présence de produits chimiques désinfectants à proximité de la zone de préparation des aliments
A-1.01.04	repérer l'emplacement des sorties de secours et les lieux de rassemblement en cas d'incendie, d'explosion ou de fuite de gaz
A-1.01.05	contrôler et consigner la température des chambres froides et des congélateurs selon les exigences relatives au produit et le certificat d'analyse qui accompagne le produit
A-1.01.06	tenir des listes de contrôle de sécurité de l'équipement, comme la température des réfrigérateurs et des congélateurs, selon les politiques de l'entreprise et les techniques de manipulation sécuritaire des aliments

A-1.01.07	définir, documenter et signaler à la direction les problèmes comme la présence de rongeurs ou de parasites
A-1.01.08	choisir les accessoires et l'équipement, comme l'acier inoxydable, réservés à des utilisations particulières, comme à la transformation des viandes, pour minimiser la contamination bactérienne
A-1.01.09	utiliser les accessoires et l'équipement de façon sécuritaire selon les spécifications des fabricants

---

Sous-tâche

A-1.02 **Utiliser l'équipement de protection individuelle (EPI) et l'équipement de sécurité.**

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	oui	NV	oui	oui	oui	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences clés

A-1.02.01	porter les vêtements et les chaussures appropriés au secteur d'activité pour prévenir les blessures et la contamination des produits
A-1.02.02	repérer l'EPI et l'équipement de sécurité comme les extincteurs, les douches oculaires et les trousses de premiers soins
A-1.02.03	choisir l'EPI et l'équipement de sécurité selon l'application
A-1.02.04	repérer l'EPI et l'équipement de sécurité usé, défectueux et périmé selon les exigences de la province ou du territoire et les spécifications des fabricants
A-1.02.05	s'assurer que l'EPI est bien ajusté avant son utilisation

---

Sous-tâche

A-1.03 **Désinfecter les accessoires et l'équipement.**

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	oui	NV	oui	oui	oui	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences clés

A-1.03.01	préparer, étiqueter et entreposer les solutions nettoyantes et désinfectantes selon les exigences de la province ou du territoire et les spécifications des fabricants
A-1.03.02	éliminer les débris avant de désinfecter les accessoires et l'équipement

A-1.03.03	monter et démonter les accessoires et l'équipement pour les désinfecter selon les politiques de l'entreprise
A-1.03.04	immerger les accessoires et l'équipement dans des solutions de lavage, de rinçage et de désinfection
A-1.03.05	faire fonctionner le lave-vaisselle automatique selon les directives du fabricant
A-1.03.06	laisser sécher à l'air les accessoires et l'équipement lavés pour éviter la contamination
A-1.03.07	entreposer les accessoires et l'équipement désinfectés dans un endroit aseptisé

Sous-tâche

A-1.04 Mettre en pratique les mesures de sécurité alimentaire.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	oui	NV	oui	oui	oui	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences clés

A-1.04.01	déterminer la salubrité des ingrédients, comme les œufs, en se fondant sur des critères comme l'odeur, l'aspect, le goût et la date de péremption
A-1.04.02	contrôler la plage de température pour conserver les produits alimentaires et pour prévenir leur détérioration
A-1.04.03	isoler et étiqueter les ingrédients allergènes, comme le soja et le lait, et les produits de boulangerie-pâtisserie finis, pour éviter la contamination croisée
A-1.04.04	entreposer les ingrédients crus et cuits séparément pour éviter la contamination croisée
A-1.04.05	utiliser les accessoires et l'équipement réservés aux aliments contenant des ingrédients allergènes
A-1.04.06	choisir les accessoires et l'équipement, comme l'acier inoxydable, réservé, à des utilisations particulières, comme à la transformation des viandes, pour minimiser la contamination bactérienne
A-1.04.07	manipuler les aliments de manière à éviter la contamination en adoptant des pratiques comme le lavage des mains, le port d'uniformes propres et de filets à cheveux

Tâche 2 — Organiser le travail.

Contexte Les boulangers-pâtissiers et les boulangères-pâtissières gèrent leur travail de façon efficace et efficiente en gérant leur temp et en organisant leur milieu de travail. Ils font l'entretien courant de leurs accessoires et de l'équipement.

Connaissances requises

C 1	les tâches requises pour respecter le calendrier de production
C 2	la quantité de produits requise
C 3	le temps requis pour les diverses activités
C 4	la capacité et les limites de l'équipement
C 5	les composants du milieu de travail comme les tables de travail, les fours, les batteurs-mélangeurs et les étuves de fermentation
C 6	les types de fours comme les fours à convection, les fours à sole, les fours à sole tournante et les fours traditionnels
C 7	les exigences en matière d'entretien des accessoires et de l'équipement
C 8	la composition des moules comme les moules en aluminium, en acier, en silicone et en plastique
C 9	les types d'enduit comme le beurre, l'huile ou le shortening, les agents de démoulage et la farine
C 10	les formes de moule comme les moules en forme de couronne, à fond mobile et de forme circulaire
C 11	les chemisages comme le papier de cuisson et le moule à muffins individuel
C 12	les types d'instruments de mesure du volume et du poids comme les tasses graduées, les cuillères à mesurer et les balances
C 13	les instruments de mesure de la température comme les thermomètres et les humidimètres
C 14	les systèmes de mesure impériale, américain et métrique
C 15	les types d'équipements mécaniques
C 16	les types d'équipements informatisés
C 17	les divers accessoires manuels
C 18	l'utilité des divers équipements non électriques
C 19	l'équipement d'entreposage comme les boîtes de rangement à cavité, les récipients de rangement pour produits et les boîtes pour accessoires

Sous-tâche

A-2.01 Planifier la production et le déroulement des activités.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	oui	NV	oui	oui	oui	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences clés

A-2.01.01	effectuer les activités de démarrage comme la mise en marche de l'équipement
A-2.01.02	vérifier le lieu de travail pour s'assurer qu'il est sécuritaire pour effectuer le travail
A-2.01.03	déterminer et ordonner les activités quotidiennes selon les critères comme la liste de préparation de la boulangerie-pâtisserie, la disponibilité des ingrédients, les demandes de production et les exigences liées à la livraison
A-2.01.04	donner au personnel des instructions sur le travail à accomplir et sur les délais
A-2.01.05	attribuer les tâches et les activités de travail selon les compétences requises, le volume de travail, l'effectif et la capacité de l'équipement
A-2.01.06	surveiller la production et le déroulement des activités, et apporter des changements suivant les besoins

Sous-tâche

A-2.02 Organiser le lieu et l'espace de travail.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	oui	NV	oui	oui	oui	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences clés

A-2.02.01	choisir les accessoires et l'équipement en fonction de la tâche à accomplir
A-2.02.02	choisir les ingrédients, comme les garnitures de surface, les agents de démoulage, la dorure et les matériaux, en fonction de la tâche à accomplir
A-2.02.03	organiser l'équipement et les accessoires pour assurer la production en tenant compte des facteurs comme l'emplacement, l'ordre d'utilisation et la position
A-2.02.04	maintenir l'espace de travail du personnel propre et organisé par souci d'efficacité

Sous-tâche

A-2.03 Entretenir les accessoires et l'équipement.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	oui	NV	oui	oui	oui	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences clés

A-2.03.01	choisir le lubrifiant recommandé par le fabricant et lubrifier les composants, comme les chaînes de four, les roues de chariot et les engrenages de façonneuses, selon les exigences de la province ou du territoire
A-2.03.02	aiguiser les accessoires et l'équipement comme les couteaux et les raclettes
A-2.03.03	filtrer et remplacer l'huile à friteuse selon le produit, le temps d'utilisation et la quantité
A-2.03.04	couvrir, entreposer et protéger les accessoires et l'équipement selon les pratiques courantes du métier
A-2.03.05	calibrer les accessoires et l'équipement, comme les thermomètres, les balances et les lames à trancher, selon les exigences de la province ou du territoire
A-2.03.06	tenir à jour les registres d'entretien
A-2.03.07	déterminer la qualité du revêtement antiadhésif des moules à utiliser pour le glaçage en se basant sur l'inspection visuelle
A-2.03.08	monter et démonter l'équipement, comme les batteurs-mélangeurs et les déposeuses, pour en éliminer les débris et les nettoyer
A-2.03.09	effectuer les réglages de base à l'équipement comme les plaques à pression et les façonneuses
A-2.03.10	repérer l'équipement qui a bseoin de réparations et d'entretien préventif comme les joints des portes et les serpentins givrés

Tâche 3 Gérer les produits et l'information.

Contexte Les boulangers-pâtissiers et les boulangères-pâtissières confectionnent des produits selon le mode d'emploi des recettes. Ils gèrent les stocks, assurent le contrôle de la qualité, conditionnent et entreposent des produits de boulangerie-pâtisserie selon les exigences relatives aux produits.

Connaissances requises

C 1	les mathématiques liées au métier comme l'algèbre
C 2	la fonction des ingrédients dans une recette

C 3	le dosage des ingrédients en pourcentage
C 4	les méthodes de mise en portions comme la division, le tranchage et le découpage
C 5	la réglementation relative aux poids et aux mesures
C 6	la normalisation des proportions d'ingrédients pour équilibrer les recettes
C 7	les exigences en matière d'entreposage comme la température et l'humidité
C 8	la durée de conservation des divers produits
C 9	la réglementation en matière d'entreposage
C 10	la rotation du stock
C 11	les méthodes de prévention de la contamination et la contamination croisée
C 12	les conditionnements comme les sacs et les boîtes
C 13	les matériaux d'emballage comme le plastique et le papier
C 14	la réglementation régissant l'étiquetage de base comme les tableaux d'analyse nutritionnelle
C 15	la terminologie utilisée dans la profession et dans les recettes
C 16	les risques potentiels pour la santé des produits de boulangerie-pâtisserie comme les aliments contenant des ingrédients allergènes
C 17	la valeur nutritionnelle des produits de boulangerie-pâtisserie
C 18	le minimum et le maximum de produits à garder en stock selon la durée de conservation, la saison et l'emplacement
C 19	les normes et les programmes de l'industrie comme l'HACCP, le SIMDUT et les BPF

Sous-tâche

A-3.01 Gérer les stocks.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	oui	NV	oui	oui	oui	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences clés

A-3.01.01	s'assurer que les ingrédients livrés ont été transportés sans risques
A-3.01.02	examiner les ingrédients à la livraison et en entreposage pour en vérifier la qualité, la quantité et l'état
A-3.01.03	valider la réception et l'utilisation des ingrédients et des fournitures
A-3.01.04	étiqueter et ranger les ingrédients dans les aires d'entreposage désignées et selon les mesures de sécurité alimentaire

A-3.01.05	faire la rotation des stocks en utilisant la méthode du « premier entré, premier sorti » (PEPS)
A-3.01.06	passer les commandes selon les demandes de production et l'inventaire des stocks, et de façon à réduire les pertes et à minimiser les coûts

---

Sous-tâche

A-3.02 Effectuer les évaluations de contrôle de la qualité.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	oui	NV	oui	oui	oui	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences clés

A-3.02.01	appliquer les normes de l'entreprise et de l'industrie, et les mesures de sécurité alimentaire pour le contrôle de la qualité
A-3.02.02	valider la qualité des produits de boulangerie-pâtisserie selon les caractéristiques, comme l'aspect, le volume, le poids, la symétrie et la consistance de la mie, en utilisant des accessoires et de l'équipement comme les balances et les instruments de mesure
A-3.02.03	goûter aux produits pour s'assurer qu'ils répondent aux normes de qualité et aux normes de l'entreprise
A-3.02.04	évaluer la durée de conservation des produits en vérifiant des caractéristiques comme la date, la texture, l'aspect, le goût et la couleur
A-3.02.05	respecter la réglementation régissant l'étiquetage, comme en indiquant la teneur en raisins du pain aux raisins en pesant les ingrédients, en dressant la liste des allergènes sur les étiquettes et la liste des ingrédients en ordre décroissant
A-3.02.06	confirmer le poids et respecter la réglementation sur les poids et sur les mesures

Sous-tâche

A-3.03 Entreposer les produits de boulangerie-pâtisserie.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	oui	NV	oui	oui	oui	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences clés

A-3.03.01	choisir les méthodes d'entreposage comme l'emballage, la mise sous contenants hermétiques, l'emballage sous vide et l'ensachage selon le type de produit de boulangerie-pâtisserie
A-3.03.02	étiqueter les produits de boulangerie-pâtisserie pour en indiquer le contenu et la date de fabrication
A-3.03.03	choisir l'aire d'entreposage selon la température et le taux d'humidité requis, le type de produit et l'usage prévu
A-3.03.04	conserver les produits de boulangerie-pâtisserie selon le type du produit et les exigences en matière d'entreposage pour prévenir les dommages et la détérioration des aliments
A-3.03.05	organiser les aires d'entreposage et l'équipement, comme les congélateurs, pour favoriser une bonne circulation d'air et l'accessibilité aux produits

Sous-tâche

A-3.04 Conditionner les produits de boulangerie-pâtisserie.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	oui	NV	oui	oui	oui	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences clés

A-3.04.01	choisir le conditionnement qui convient le mieux, comme la cloche à gâteau ou les boîtes en carton, selon la quantité, le produit, l'attrait esthétique et la méthode de livraison
A-3.04.02	insérer les séparateurs de papier ou de plastique en utilisant les accessoires et l'équipement, comme les couteaux, pour empêcher le dessèchement des surfaces
A-3.04.03	évaluer si les produits de boulangerie-pâtisserie sont prêts pour le conditionnement
A-3.04.04	transférer les produits de boulangerie-pâtisserie dans leur conditionnement en utilisant les accessoires et l'équipement comme les couteaux-palettes, les spatules et les papiers de cuisson

A-3.04.05	trancher le pain en utilisant les accessoires et l'équipement, comme les trancheuses à pain et les couteaux, et insérer le pain tranché dans un sac à pain en plastique et le sceller
A-3.04.06	imprimer les étiquettes et les apposer sur les produits de boulangerie-pâtisserie pour en indiquer les ingrédients, la date et le poids

Tâche 4 — Appliquer la science alimentaire.

Contexte Les boulangers-pâtissiers et les boulangères-pâtissières doivent tenir compte des besoins nutritionnels et des préoccupations de la clientèle, comme les allergènes et les intolérances alimentaires, lorsqu'ils élaborent, préparent et modifient des recettes. Ils doivent aussi connaître les ingrédients lorsqu'ils conseillent les clients et les clientes sur le choix des produits.

Connaissances requises

C 1	les mathématiques liées au métier comme l'algèbre
C 2	la source et la fonction des ingrédients dans une recette
C 3	la durée de conservation de divers produits
C 4	la rotation du stock
C 5	les méthodes de prévention de la contamination et la contamination croisée
C 6	les exigences liées au conditionnement et à l'étiquetage des produits de boulangerie-pâtisserie
C 7	la réglementation de l'étiquetage de base
C 8	les risques potentiels pour la santé des produits de boulangerie-pâtisserie comme les allergènes
C 9	la valeur nutritionnelle des produits de boulangerie-pâtisserie
C 10	les normes et les programmes de l'industrie comme l'HACCP, les BPF et l'évaluation de la salubrité de l'environnement alimentaire (SAFE)
C 11	les succédanés

Sous-tâche

A-4.01 Utiliser les recettes.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	oui	NV	oui	oui	oui	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences clés

A-4.01.01	convertir les mesures métriques et impériales
A-4.01.02	ajuster les recettes selon les demandes de production
A-4.01.03	modifier les recettes selon la température ambiante, l'altitude, l'humidité et les conditions de l'eau comme le pH pour les pâtes levées chimiquement
A-4.01.04	utiliser le dosage des ingrédients et le pourcentage total pour calculer les recettes
A-4.01.05	équilibrer les recettes selon les proportions normalisées d'ingrédients
A-4.01.06	calculer le pourcentage d'eau et la température en tenant compte de facteurs comme l'âge et le type de farine, et la durée de pétrissage des pâtes fermentées
A-4.01.07	déterminer les succédanés en se fondant sur des critères comme la réglementation régissant l'étiquetage et les ingrédients disponibles, et selon les exigences du client et les politiques de l'entreprise
A-4.01.08	ajuster la recette pour l'adapter aux succédanés en modifiant les proportions pour obtenir les résultats recherchés

Sous-tâche

A-4.02 Appliquer l'information relative à la nutrition et aux allergènes.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	oui	NV	oui	oui	oui	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences clés

A-4.02.01	déterminer les préoccupations des clients en matière de nutrition, d'intolérance alimentaire et d'allergènes
A-4.02.02	expliquer aux clients les ingrédients, les termes techniques de base, le contenu en nutriments et en allergènes des produits
A-4.02.03	repérer pour les clients l'information nutritionnelle et les renseignements relatifs aux allergènes et aux intolérances alimentaires des produits sur les étiquettes des produits et dans les dossiers de l'entreprise

A-4.02.04	déterminer les produits de boulangerie-pâtisserie qui répondent aux besoins nutritionnels des clients et qui prennent en compte les préoccupations des clients en matière d'allergènes et d'intolérances alimentaires
A-4.02.05	informer les clients des risques pour la santé, des limites de conservation et d'entreposage , et des exigences liées au transport du produit

BLOC B — PRODUITS À PÂTE FERMENTÉE

Tendances

L'utilisation des gras trans artificiels et du sodium dans les produits de boulangerie-pâtisserie diminue en raison des préoccupations relatives à la santé. L'apport calorique et la taille des portions revêtent une importance grandissante aux yeux des consommateurs. On constate une demande accrue pour des produits utilisant une variété de farines comme les farines de grains entiers, le riz, les pains artisanaux, les ingrédients de provenance locale et, en général, des choix alimentaires plus sains.

Produits connexes (notamment)

Pains, petits pains, crumpets, bagels, muffins anglais, beignes, pain artisanal, gâteaux danois, babas au rhum, produits à pâte sucrée, pains plats, pains diététiques, craquelins, bretzels, gressins, pâtes feuilletées (danoises, brioches, croissants).

Accessoires et équipement

Voir l'appendice A.

Tâche 5 — Préparer la pâte.

Contexte

La préparation de la pâte est la première étape dans la confection des produits à pâte fermentée. Le respect scrupuleux des recettes est essentiel à la fabrication de produits de qualité. Les boulangers-pâtissiers et les boulangères-pâtissières mélangent les ingrédients et contrôlent le développement complet de la pâte.

Connaissances requises

C 1	les méthodes pour calculer la température de la pâte
C 2	les ingrédients et leurs effets
C 3	la réglementation de base concernant les ingrédients
C 4	la fermentation
C 5	le développement du gluten
C 6	l'effet du temps de repos sur le produit final
C 7	les temps de repos comme le temps de pointage et le temps de détente

Sous-tâche

B-5.01 **Contrôler la température de la pâte.**

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	oui	NV	oui	oui	oui	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences clés

B-5.01.01	calculer la température requise pour la pâte selon les indications de la recette
B-5.01.02	calculer la température requise pour l'eau
B-5.01.03	mesurer et peser les ingrédients selon la recette
B-5.01.04	tenir compte du frottement de la machine
B-5.01.05	régler la température de la pâte manuellement ou à l'aide de l'équipement comme l'humidimètre

Sous-tâche

B-5.02 **Mélanger les ingrédients des produits à pâte fermentée.**

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	oui	NV	oui	oui	oui	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences clés

B-5.02.01	incorporer les ingrédients selon la recette
B-5.02.02	déterminer les vitesses et la durée du pétrissage selon la recette
B-5.02.03	ajuster la recette à la première étape du pétrissage en ajoutant de la farine ou du liquide, et noter les ajustements
B-5.02.04	confirmer le développement du gluten en effectuant un essai d'allongement au façonnage et ajuster la durée du pétrissage en conséquence

Sous-tâche

B-5.03 **Laisser la pâte reposer.**

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	oui	NV	oui	oui	oui	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences clés

B-5.03.01 recouvrir la pâte pour en conserver l'humidité lors du temps de repos

B-5.03.02 vérifier la pâte à l'œil et au toucher pour confirmer la détente du gluten et ajuster le temps de repos en conséquence

Tâche 6 Mettre en forme la pâte.

Contexte Les boulangers-pâtissiers et les boulangères-pâtissières façonnent, font fermenter et mettent en moule une grande variété de produits à pâte fermentée.

Connaissances requises

C 1 la portion de pâte désirée

C 2 les méthodes d'abaissement de la pâte

C 3 les formes et les tailles des pâtons comme la forme libre, la baguette, le croissant, la danoise et le pain

C 4 les effets du temps d'attente sur la pâte

C 5 les effets de la manipulation de la pâte

C 6 les formes de petits pains comme les petits pains au lait, le pain hot dog et le panini

C 7 les types de moules et de plaques comme le moule à quatre plateaux, la plaque à pâtisserie et le banneton

C 8 le temps de pousse requis pour les divers produits à pâte fermentée

C 9 les effets de la température et de l'humidité sur le temps de pousse

C 10 les étuves de fermentation et les chambres à fermentation froide

C 11 la préparation des moules

Sous-tâche

B-6.01 **Diviser la pâte en portions.**

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	oui	NV	oui	oui	oui	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences clés

B-6.01.01 peser la pâte selon la réglementation et les normes en vigueur, et selon les caractéristiques recherchées du produit

B-6.01.02 diviser la pâte selon les exigences relatives au produit à l'aide de l'équipement comme les diviseuses et les façonneuses de pain

---

Sous-tâche

B-6.02 **Façonner la pâte.**

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	oui	NV	oui	oui	oui	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences clés

B-6.02.01 façonner la pâte dans la forme requise en utilisant les mains et l'équipement comme les façonneuses de baguettes, les coupe-pâte et les diviseuses à pain

B-6.02.02 appliquer les garnitures de surface comme les graines de sésame, les graines de pavot et les mélanges de grains avant la pousse en les badigeonnant ou en les vaporisant pour en assurer l'adhérence

---

Sous-tâche

B-6.03 **Mettre la pâte dans les moules.**

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	oui	NV	oui	oui	oui	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences clés

B-6.03.01 choisir le moule en fonction du produit

B-6.03.02 choisir et appliquer un enduit antiadhésif au moule en fonction du produit

B-6.03.03 placer et espacer la pâte sur les moules en fonction du produit

B-6.03.04 transférer les moules sur les étagères de fermentation

Sous-tâche

B-6.04 Contrôler la fermentation finale.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	oui	NV	oui	oui	oui	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences clés

B-6.04.01	régler la température, la durée et le degré d'humidité de l'étuve de fermentation selon les exigences relatives au produit et les conditions ambiantes
B-6.04.02	déterminer à l'œil et au toucher si la pâte possède les caractéristiques d'une pâte prête pour la cuisson

Sous-tâche

B-6.05 Confectionner les pâtes feuilletées.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	oui	NV	oui	oui	oui	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences clés

B-6.05.01	rouler et laminer la pâte avec l'équipement comme les rouleaux à pâtisserie et les laminoirs
B-6.05.02	travailler le corps gras (shortening, beurre ou les deux) en utilisant des outils comme le rouleau à pâtisserie et les batteurs-mélangeurs
B-6.05.03	étendre le corps gras sur la pâte, la plier et l'abaisser en utilisant des méthodes, comme le demi-tour, le pliage simple et le pliage double, selon les indications de la recette
B-6.05.04	laisser reposer la pâte à pâtisserie pour permettre la détente du gluten et assurer l'uniformité de la forme et de la taille du produit
B-6.05.05	laminer la pâte selon les spécifications requises en vue de la confection finale
B-6.05.06	couper la pâte selon les exigences relatives au produit
B-6.05.07	appliquer les garnitures en utilisant des accessoires comme les poches à dresser et les cuillères
B-6.05.08	enrouler, façonner ou plier les pièces selon les exigences relatives au produit

Tâche 7 — Effectuer la finition des produits à pâte fermentée.

Contexte Les boulangers-pâtissiers et les boulangères-pâtissières exposent les produits à pâte fermentée à la chaleur du four pour faire cesser la fermentation et pour confectionner un produit fini.

Connaissances requises

C 1	les types de finis comme le saupoudrage et la dorure à l'œuf
C 2	l'application des finis spécifiques
C 3	le but premier des finis spécifiques comme le piquage
C 4	l'effet de la vapeur sur les produits de boulangerie-pâtisserie
C 5	l'indice de gonflement des divers produits
C 6	le temps et la température requis pour les différents produits
C 7	le démoulage des divers produits
C 8	les caractéristiques de l'huile comme le point de fumée, le point d'éclair et la décomposition
C 9	le temps de friture des divers produits
C 10	les produits nécessitant de la friture comme les beignes et les beignets

Sous-tâche

B-7.01 Appliquer le fini de précuisson.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	oui	NV	oui	oui	oui	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences clés

B-7.01.01	choisir et préparer les finis comme la dorure à l'œuf, l'eau et la crème
B-7.01.02	appliquer les finis en utilisant des méthodes comme le badigeonnage au pinceau, le trempage et la vaporisation
B-7.01.03	appliquer les garnitures de surface comme le sucre, les noix, les graines, l'avoine, les olives et les tomates
B-7.01.04	inciser la pâte selon le type de pain et la présentation recherchée

Sous-tâche

B-7.02 Cuire les produits à pâte fermentée.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	oui	NV	oui	oui	oui	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences clés

B-7.02.01	préchauffer le four à la température indiquée dans la recette
B-7.02.02	espacer les moules et les grilles de façon égale pour assurer une distribution uniforme de la chaleur
B-7.02.03	utiliser ou non l'injection de vapeur en fonction de la croûte désirée
B-7.02.04	déterminer la fin de la cuisson en utilisant des méthodes comme les repères visuels, le tapotage sous le pain et la mesure de la température interne
B-7.02.05	sortir les produits du four et les placer sur l'équipement comme les plaques et les grilles de refroidissement permettant à l'air de circuler et d'empêcher le suintement
B-7.02.06	démouler selon le type de pain
B-7.02.07	déceler les défauts et les corriger

Sous-tâche

B-7.03 Frire les produits à pâte fermentée.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	oui	NV	oui	oui	oui	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences clés

B-7.03.01	préchauffer l'huile à la température indiquée dans la recette
B-7.03.02	répartir la pâte uniformément dans l'huile en utilisant les accessoires, comme les pinces, les écumoires-araignées et les paniers, pour immerger complètement la pâte et pour assurer une cuisson uniforme
B-7.03.03	déterminer la fin de cuisson en utilisant des méthodes comme les repères visuels et la coupe d'un des produits avec un couteau
B-7.03.04	retirer les produits de la friteuse et appliquer le fini en utilisant des techniques comme le glaçage, le saupoudrage de sucre et le roulage dans le sucre à la cannelle
B-7.03.05	espacer les produits uniformément sur l'équipement, comme les plaques et les grilles de refroidissement, pour permettre à l'air de circuler et pour garder la croûte croustillante

BLOC C

BISCUITS, BARRES, GÂTEAUX, PÂTISSERIES ET PAINS ÉCLAIRS

Tendances

La clientèle demande davantage de produits en portions individuelles. En raison des lois gouvernementales et des préoccupations en matière de santé publique, l'utilisation de gras trans est progressivement éliminée de l'industrie de l'alimentation. De plus en plus, les gras trans sont remplacés par du beurre, par des huiles et par d'autres corps gras. Les préoccupations en matière de santé et d'environnement incitent les consommateurs à exiger des choix plus sains et des ingrédients de provenance locale.

Produits connexes (notamment)

Biscuits : biscuits à l'avoine, pain d'épice, palmiers, macarons, biscuits florentins, speculaas, sablésbiscuits garnis aux fruits, biscuits au sucre, boules de cacao, biscuits empire, biscotti, meringues.

Pains éclairs : scones, pains, muffins, biscuits à la levure chimique, pains bannock, pains au bicarbonate de soude, crêpes.

Pâtisseries : chaussons, strudels, roulés à la saucisse, cornets à la crème, vol-au-vent, bâtonnets aux amandes, pailles au fromage, tartes, produits salés, tartelettes, fonds de gâteau, flans pâtissier.

Gâteaux : gâteau de Savoie, gâteau des anges, génoise, quatre-quarts, gâteau mousseline, gâteau aux fruits, gâteau à forte proportion, gâteau du diable, gâteau au fromage, gâteau-mousse.

Barres : carrés au chocolat, barres Nanaimo, carrés aux fruits, barres à la noix de coco, blondies, barres granola.

Accessoires et équipement

Voir l'appendice A.

Tâche 8 — Préparer les biscuits et les barres.

Contexte Les boulangers-pâtissiers et les boulangères-pâtissières confectionnent des biscuits et des barres de formes, de grosseurs et de saveurs variées en utilisant un grand nombre de méthodes différentes.

Connaissances requises

C 1	les propriétés des ingrédients et leurs fonctions
C 2	les méthodes de mélange comme la méthode de crémage, le montage et la méthode directe
C 3	les facteurs ayant une incidence sur l'étalement, la forme, la taille, la couleur, la croustillance et la texture
C 4	les méthodes de mise en portions à la main et à la machine comme le dressage à la poche, le découpage et le façonnage
C 5	les formes de biscuits comme les biscuits en forme de roue, les biscuits damiers, les biscuits sandwichs et les biscuits florentins
C 6	les types de garnitures comme la crème, la confiture, les fruits et les noix
C 7	les types de finis comme le fondant, le chocolat et la confiture
C 8	les techniques d'assemblage comme la mise en étages, le pliage et le roulage
C 9	les types de fours comme les fours à convection, les fours à chariots, les fours à sole et les fours à sole tournante
C 10	le temps et la température de cuisson
C 11	les procédés de cuisson à température multiples
C 12	les exigences en matière de refroidissement
C 13	la répartition de la chaleur dans un four

Sous-tâche

C-8.01 Mélanger les ingrédients pour les biscuits et les barres.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	oui	NV	oui	oui	oui	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences clés

C-8.01.01	mesurer et peser les ingrédients selon les indications de la recette
C-8.01.02	combiner les ingrédients dans l'ordre défini selon le type de biscuit et de barre à préparer

C-8.01.03 déterminer quand le mélange est prêt selon le type de biscuit ou de barre et la texture désirée

C-8.01.04 laisser la pâte reposer pour permettre la détente du gluten et assurer l'uniformité de la forme et de la taille

---

Sous-tâche

C-8.02 Diviser le mélange à biscuits et à barres en portions.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	oui	NV	oui	oui	oui	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences clés

C-8.02.01 diviser les pâtes selon les indications de la recette

C-8.02.02 choisir la méthode de mise en portions comme le dressage à la poche, le découpage, le dressage à la cuillère et le pesage

C-8.02.03 appliquer les méthodes de mise en portions selon le rendement désiré

Sous-tâche

C-8.03 Confectionner les biscuits et les barres.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	oui	NV	oui	oui	oui	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences clés

C-8.03.01 choisir le moule selon le type de biscuit ou de barre pour obtenir le résultat recherché

C-8.03.02 préparer le moule choisi en le graissant, en le farinant ou en le chemisant avec du papier de cuisson

C-8.03.03 utiliser les techniques de préparation comme le compressage (à la main ou mécanique), le roulage, le coulage, le laminage, le dressage à la poche, la superposition par couches et le dressage à la cuillère

C-8.03.04 appliquer les garnitures de surface de façon à obtenir le type de biscuit ou de barre désiré

C-8.03.05 superposer par couches, garnir ou assembler les mélanges de façon à obtenir le type de biscuit ou de barre désiré

Sous-tâche

C-8.04 Cuire les biscuits et les barres.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	oui	NV	oui	oui	oui	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences clés

C-8.04.01	préchauffer le four à la température indiquée dans la recette
C-8.04.02	mettre les moules préparées au four
C-8.04.03	déterminer la fin de cuisson en utilisant des méthodes comme les tests visuels, les tests du toucher, l'insertion de brochettes, et la mesure de la température au thermomètre
C-8.04.04	sortir les biscuits ou les barres du four et les laisser refroidir selon les indications de la recette
C-8.04.05	démouler les biscuits ou les barres en utilisant des outils comme les spatules et les pinces
C-8.04.06	former et couper les biscuits, comme les tuiles et les cornets croquants, selon les spécifications désirées, immédiatement après la sortie du four, en utilisant les outils comme les cornets ou les gabarits faits sur mesure si nécessaire
C-8.04.07	déceler les défauts et les corriger

Tâche 9 Préparer les pains éclairs.

Contexte Les boulangers-pâtissiers et les boulangères-pâtissières doivent connaître les techniques reliées au mélange et à la levure chimique, les choix de moules et les méthodes de cuisson, de friture et de mise en portions pour les pains éclairs.

Connaissances requises

C 1	la fonction des ingrédients comme la levure chimique
C 2	la levure chimique comme la poudre à pâte et le bicarbonate de sodium
C 3	les techniques de mélange comme la méthode directe, la méthode indirecte et la méthode de crémage
C 4	les facteurs ayant une incidence sur l'étalement, la forme, la taille, la couleur et la texture

C 5	les méthodes de mise en portions à la main et à la machine comme la division, le moulage, le découpage, le dressage à la poche et le dressage à la cuillère
C 6	les types de pains éclairs
C 7	les types de garnitures comme la crème, les fruits, les noix et les fromages
C 8	les techniques d'assemblage comme le pliage de fruits ou de noix, le dressage à la poche de garnitures et l'application de glaçages de surface
C 9	l'équipement comme les fours, les friteuses et les plaques chauffantes
C 10	les durées, les températures et les procédés de cuisson et de friture
C 11	les techniques de démoulage pour les pains éclairs
C 12	les techniques de refroidissement
C 13	les types de moules comme les moules à muffins, les moules à pains et les moules en silicone
C 14	la préparation des moules comme le graissage, le farinage et le chemisage avec du papier de cuisson
C 15	la répartition de la chaleur dans un four

Sous-tâche

C-9.01 Mélanger les ingrédients pour les pains éclairs.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	oui	NV	oui	oui	oui	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences clés

C-9.01.01	choisir et utiliser les accessoires et l'équipement comme les batteurs sur socle avec palettes, les bols, les spatules de caoutchouc et les cuillères de bois
C-9.01.02	mesurer les ingrédients selon les indications de la recette en utilisant divers outils comme les balances et les tasses graduées
C-9.01.03	combiner les ingrédients en utilisant des techniques, comme la méthode indirecte, la méthode directe et la méthode de crémage, pour obtenir une distribution uniforme des ingrédients
C-9.01.05	vérifier si le mélange est prêt en évaluant certaines caractéristiques, comme la couleur, la texture ou la consistance et la densité relative, selon les indications de la recette
C-9.01.06	laisser la pâte reposer pour permettre la détente du gluten et assurer l'uniformité de la forme et de la taille selon le type de pain éclair

Sous-tâche

C-9.02 Diviser le mélange à pains éclairs en portions.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	oui	NV	oui	oui	oui	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences clés

C-9.02.01	choisir les accessoires, comme la cuillère, l'emporte-pièce, la poche à dresser et la tasse graduée, pour la mise en portions du pain éclair
C-9.02.02	choisir le moule, comme le moule à muffins, le moule à pain et la plaque à pâtisserie, selon la taille des portions
C-9.02.03	préparer les moules pour la mise en portions, selon les indications de la recette, en les graissant, en les farinant ou en les chemisant avec des moules à muffins en papier ou du papier de cuisson
C-9.02.04	appliquer les méthodes de mise en portions comme le dressage à la cuillère, le découpage et le coulage
C-9.02.05	laisser le pain éclair reposer selon les indications de la recette

Sous-tâche

C-9.03 Confectionner les pains éclairs.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	oui	NV	oui	oui	oui	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences clés

C-9.03.01	appliquer les glaçages de surface, les garnitures et les couches sur les pains éclairs comme les miettes, les streusels, les noix, les fruits, les crèmes et les graines
C-9.03.02	appliquer la dorure, comme la dorure à l'œuf, la crème ou l'eau, pour obtenir la croûte et la couleur recherchées

Sous-tâche

C-9.04 **Cuire les pains éclairs.**

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	oui	NV	oui	oui	oui	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences clés

C-9.04.01	choisir l'équipement comme le four, la friteuse, le gril et la poêle à frire selon le résultat recherché
C-9.04.02	préchauffer l'équipement comme le four et la friteuse à la température indiquée dans la recette
C-9.04.03	remplir les moules préparés selon les exigences relatives au produit
C-9.04.04	déposer le pain éclair dans la friteuse en utilisant des accessoires comme les paniers, les pinces, les écumoires-araignées et les poches à dresser
C-9.04.05	vérifier la fin de cuisson en utilisant des méthodes comme les repères visuels, les tests du toucher, l'insertion de brochettes et la mesure de la température au thermomètre
C-9.04.06	sortir le produit du four ou de la friteuse en utilisant des accessoires comme les paniers, les pinces, les écumoires-araignées et les mitaines à four
C-9.04.07	espacer le produit également sur l'équipement, comme les grilles de refroidissement, pour permettre une circulation d'air qui assurera la conservation de la texture de cuisson requise
C-9.04.08	déceler les défauts et les corriger

Tâche 10 Préparer les pâtes à pâtisserie.

Contexte Les boulangers-pâtissiers et les boulangères-pâtissières mélangent d'autres ingrédients pour confectionner une variété de produits de pâtisserie. Ces produits peuvent être complétés ultérieurement avec des remplissages ou des garnitures pour obtenir des produits sucrés ou salés.

Connaissances requises

C 1	les méthodes de mélange comme la méthode directe, la méthode indirecte et la méthode de crémage
C 2	les types de pâtes à pâtisserie comme les pâtes à base de pâte feuilletée, les pâtes sucrées, les pâtes à tarte et les pâtes à choux
C 3	les facteurs ayant une incidence sur la répartition du corps gras

C 4	les effets de la température sur les ingrédients
C 5	les effets de la température des ingrédients
C 6	les méthodes pour garder la température du produit à point pour l'utilisation
C 7	les méthodes et les procédures de développement de la pâtisserie
C 8	les méthodes d'abaissement de la pâte
C 9	les méthodes de mise en portions à la main et à la machine comme le détaillage à l'emporte-pièce, le pesage, la division, le laminage et le dressage à la poche
C 10	les remplissages et les garnitures de surface comme la viande, le fromage, les fruits et la crème
C 11	les types de produits comme les chaussons, les tartes, les flans pâtissier et les éclairs
C 12	l'équipement comme les fours et les friteuses
C 13	le temps et la température de cuisson
C 14	les méthodes de refroidissement
C 15	la répartition de la chaleur dans le four

Sous-tâche

C-10.01 Mélanger les pâtes à pâtisserie.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	oui	NV	oui	oui	oui	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences clés

C-10.01.01	mesurer et peser les ingrédients selon les indications de la recette
C-10.01.02	combiner les ingrédients dans l'ordre selon le type de pâte à pâtisserie en utilisant des méthodes comme l'incorporation du gras en le coupant, la méthode de crémage et la cuisson
C-10.01.03	déterminer l'arrêt du pétrissage selon le type de pâte à pâtisserie et les indications de la recette
C-10.01.04	abaisser la pâte selon le type de pâte à pâtisserie et les indications de la recette
C-10.01.05	laisser reposer la pâte à pâtisserie pour permettre la détente du gluten et assurer l'uniformité de la forme et de la taille du produit
C-10.01.06	conserver la pâte à pâtisserie selon les caractéristiques du produit

Sous-tâche

C-10.02 Diviser la pâte à pâtisserie en portions.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	oui	NV	oui	oui	oui	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences clés

C-10.02.01 mesurer ou peser la pâte selon le rendement requis

C-10.02.02 diviser les pâtes en couches comme la pâte feuilletée, et la pâte sucrée et brisée

Sous-tâche

C-10.03 Confectionner les pâtes à pâtisserie.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	oui	NV	oui	oui	oui	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences clés

C-10.03.01 choisir le moule selon la recette

C-10.03.02 préparer le moule en utilisant des techniques comme le graissage et le farinage, ou le chemisage avec du papier parchemin ou du papier de cuisson

C-10.03.03 dresser à la poche, rouler, couper, laminer et presser la pâte pour obtenir la forme et la taille de pâte à pâtisserie désirées

C-10.03.04 laisser reposer la pâte à pâtisserie selon le type de pâte à pâtisserie et les indications de la recette

C-10.03.05 conserver la pâte à pâtisserie à la température requise selon les caractéristiques du produit

Sous-tâche

C-10.04 Cuire les pâtes à pâtisserie au four ou dans la friteuse.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	oui	NV	oui	oui	oui	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences clés

C-10.04.01	choisir l'équipement, comme le four et la friteuse, selon le résultat recherché
C-10.04.02	préchauffer l'équipement à la température indiquée dans la recette
C-10.04.03	mettre les plaques préparées au four
C-10.04.04	déposer la pâte à pâtisserie dans la friteuse en utilisant des méthodes comme le dressage à la poche et le dressage à la cuillère
C-10.04.05	déterminer la fin de cuisson en utilisant des méthodes comme les repères visuels, les tests du toucher, l'insertion de brochettes et la mesure de la température au thermomètre
C-10.04.06	vider le four et la friteuse en utilisant des accessoires comme les mitaines à four, les pinces et les écumoires-araignées
C-10.04.07	espacer le produit également sur l'équipement, comme les grilles de refroidissement permettant une circulation d'air, pour conserver la texture de cuisson requise
C-10.04.08	déceler les défauts et les corriger

Tâche 11 Préparer les gâteaux.

Contexte Les boulangers-pâtissiers et les boulangères-pâtissières confectionnent des gâteaux en utilisant diverses méthodes.

Connaissances requises

C 1	la fonction des ingrédients
C 2	les méthodes de mélange comme la méthode directe, la méthode indirecte, la méthode de crémage et le montage
C 3	les facteurs ayant une incidence sur l'étalement, le volume, la forme, la taille, la couleur et la texture
C 4	les méthodes de mise en portions à la main et à la machine comme le dressage à la poche et le pesage

C 5	les types de fours comme les fours à convection, les fours à chariots, les fours à sole et les fours à sole tournante
C 6	le temps et la température de cuisson
C 7	la répartition de la chaleur dans un four
C 8	les exigences en matière de refroidissement
C 9	les techniques démoulage
C 10	l'équilibre des recettes et les mises au point en fonction de l'altitude

---

Sous-tâche

C-11.01 Mélanger les ingrédients pour les gâteaux.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	oui	NV	oui	oui	oui	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences clés

C-11.01.01	choisir les accessoires et l'équipement en fonction du type de mélange comme le mélange en continu, le battage et le fouettage
C-11.01.02	mesurer et peser les ingrédients selon les indications de la recette
C-11.01.03	combiner les ingrédients dans l'ordre selon le type de gâteau
C-11.01.04	déterminer l'arrêt du mélange en se fondant sur les caractéristiques comme l'uniformité de la pâte, la texture désirée (densité relative) et le type de gâteau

---

Sous-tâche

C-11.02 Diviser le mélange à gâteau en portions.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	oui	NV	oui	oui	oui	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences clés

C-11.02.01	choisir la forme et la taille du moule selon le type de gâteau ou le résultat recherché
C-11.02.02	préparer le moule en utilisant des techniques comme le graissage et le farinage, ou le chemisage avec un papier de cuisson
C-11.02.03	déposer la pâte selon le rendement désiré et le type de gâteau
C-11.02.04	égaliser la pâte pour assurer une cuisson uniforme

Sous-tâche

C-11.03 Cuire les gâteaux.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	oui	NV	oui	oui	oui	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences clés

C-11.03.01	régler la température du four selon les indications de la recette
C-11.03.02	mettre les moules préparés au four
C-11.03.03	déterminer la fin de cuisson en utilisant des méthodes comme les tests visuels, les tests du toucher, l'insertion de brochettes et la mesure de la température au thermomètre
C-11.03.04	sortir le gâteau du four en utilisant l'EPI comme les mitaines à four
C-11.03.05	démouler et laisser refroidir selon le type de gâteau
C-11.03.06	déceler les défauts et les corriger

BLOC D — ASSEMBLAGE ET FINITION

Tendances

La boulangerie-pâtisserie connaissant un essor en tant que forme d'art dans les médias populaires, les consommateurs et les consommatrices sont maintenant mieux renseignés et font de plus en plus souvent des demandes spéciales pour obtenir des créations complexes et des **éléments** décoratifs.

Les accessoires et l'équipement dans le domaine de la finition des produits de boulangerie-pâtisserie ne cessent de se sophistiquer.

Produits connexes (notamment)

Crèmes et crèmes cuites : crème brûlée, crème Chantilly, crème pâtissière (pouding), crème chibouste, crème renversée au caramel, crèmes cuites, gâteau au fromage.

Remplissages, pâtes décors et glaçages : crèmes au beurre, mousses, ganaches, crème-citron, pâte à base de sucre, glace royale, pastillage, fondants, massepain, décors en chocolat, purées, remplissages aux fruits, fruits, crèmes fouettées, substitut de la crème fouettée sans lactose.

Sauces : sauces aux fruits, sauces au chocolat, crème anglaise, sauces caramel, coulis, sirops, réductions, sabayon.

Nappages : abricot, chocolat, fondant, miroir.

Gâteaux : gâteau monté, gâteau étagé, gâteau à la crème, gâteau mousse, pain, Bundt, roulé à la gelée, quatre-quarts, gâteau de Savoie, génoise, tourtes, gâteaux au fromage.

Pâtisseries : tartelettes, pâtes à choux, flans aux fruits, barquettes, meringues, petits fours, petits fours secs, pâtes feuilletées.

Accessoires et équipement

Voir l'appendice A.

Tâche 12 — Préparer les crèmes, les crèmes cuites, les garnitures, les pâtes décor et les glaçages.

Contexte

Les crèmes, les crèmes cuites, les garnitures, les pâtes décor et les glaçages sont les bases pour l'assemblage des gâteaux et des pâtisseries. Ils permettent d'aromatiser et de donner une texture humide associée à une grande variété de produits sucrés. Les méthodes de cuisson sont propres aux recettes et aux produits.

Connaissances requises

C 1	la fonction des ingrédients comme donner une structure et détendre
C 2	les utilisations des crèmes, des crèmes cuites, des garnitures, des pâtes décor et des glaçages comme l'assemblage, la finition et la décoration
C 3	les crèmes comme la crème fouettée, les crèmes au beurre et les garnitures pour les confiseries
C 4	les crèmes cuites comme le pouding, les crèmes pâtissières et les gâteaux au fromage
C 5	les pâtes décor comme le fondant roulé, le massepain et le pastillage
C 6	les garnitures comme les fruits, la frangipane, les mousses et la ganache
C 7	les glaçages comme la glace à l'eau, la glace royale et la crème au beurre meringuée
C 8	les méthodes de mélange comme l'ajout de beurre à la meringue et l'incorporation d'ingrédients
C 9	les méthodes de cuisson et de refroidissement comme le contrôle de la température
C 10	l'utilisation finale du produit
C 11	les conditions pour garder les produits à point pour l'utilisation comme la durée et la température

Sous-tâche

D-12.01 **Confectionner les crèmes, les crèmes cuites, les garnitures, les pâtes décor et les glaçages.**

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	oui	NV	oui	oui	oui	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences clés

D-12.01.01	mélanger les ingrédients selon les indications de la recette pour obtenir les caractéristiques du produit
D-12.01.02	vérifier la température tout au long de la confection pour obtenir la texture, la consistance et la pasteurisation requises, et pour hydrater et solidifier l'amidon et la gélatine
D-12.01.03	préparer les composants, comme le sirop, le sucre à glacer et la gélatine pour le fondant roulé, selon les indications de la recette
D-12.01.04	prévenir la cristallisation des sucres en utilisant des techniques comme enduire d'eau, avec un pinceau, les parois d'une marmite contenant du sucre en ébullition
D-12.01.05	ajouter des arômes comme de la crème fouettée, des liqueurs et des fruits selon les indications de la recette
D-12.01.06	déterminer si le produit est prêt en l'examinant, en le goûtant, et en vérifiant sa consistance

Sous-tâche

D-12.02 **Cuire les crèmes et les crèmes cuites.**

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	oui	NV	oui	oui	oui	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences clés

D-12.02.01	choisir l'instrument de cuisson pour les crèmes cuites et les crèmes comme les marmites en acier inoxydable et en cuivre, et les ramequins
D-12.02.02	choisir l'équipement de cuisson comme les fours de confiserie, les marmites à vapeur et les bains-marie
D-12.02.03	chauffer les ingrédients à la température indiquée dans la recette en utilisant des méthodes comme la cuisson à la vapeur et l'ébullition
D-12.02.04	vérifier la fin de cuisson en utilisant des méthodes comme le secouement léger, les repères visuels, et l'insertion d'un thermomètre

D-12.02.05 contrôler le procédé de refroidissement et l'humidité pour obtenir les caractéristiques requises

D-12.02.06 déceler les défauts et les corriger

Sous-tâche

D-12.03 Conserver l'état des produits pour l'utilisation.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	oui	NV	oui	oui	oui	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences clés

D-12.03.01 choisir le contenant approprié au produit

D-12.03.02 contrôler l'humidité et l'air entourant le produit par l'emballage, la mise en contenant et l'enrobage

D-12.03.03 déterminer la température requise pour garder divers produits à point pour l'utilisation comme les crèmes laitières et le fondant roulé

D-12.03.04 déterminer si le produit est prêt une fois celui-ci refroidit en utilisant diverses méthodes comme le secouement léger, les repères visuels et l'insertion d'un thermomètre

---

Tâche 13 Préparer les sauces, les nappages et les garnitures.

Contexte Les sauces, les nappages et les garnitures sont utilisés pour rehausser la saveur, améliorer l'aspect et augmenter la durée de conservation d'une variété de produits de boulangerie-pâtisserie.

Connaissances requises

C 1 les types de sauces comme le coulis, la crème fraîche, la crème anglaise et la sauce à base d'amidon

C 2 les nappages comme les nappages à l'abricot et les nappages à la ganache au chocolat

C 3 les types de garnitures comme les fondants roulés, les massepains, le pastillage et les nougatines

C 4 les ingrédients pour les sauces, les nappages et les garnitures, et leurs fonctions

C 5 l'effet des sauces et des glaçages sur la saveur du produit fini

C 6	les méthodes pour ajouter de la saveur aux sauces et aux glaçages
C 7	les méthodes de mélange et de cuisson pour les sauces, les nappages et les garnitures
C 8	les températures requises pour l'application
C 9	les caractéristiques hygroscopiques des nappages et des garnitures
C 10	les exigences pour garder la température des sauces, des nappages et des garnitures à point pour leur utilisation
C 11	les différentes utilisations des sauces, des nappages et des garnitures
C 12	le procédé de cuisson du sucre
C 13	les caractéristiques de la gélatine, de l'amidon et de la gomme
C 14	les garnitures disponibles comme les produits commerciaux et les produits confectionnés sur les lieux

---

Sous-tâche

D-13.01 Confectionner les sauces et les nappages.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	oui	NV	oui	oui	oui	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences clés

D-13.01.01	mesurer et peser les ingrédients selon les indications de la recette
D-13.01.02	régler le mélange à la température requise pour obtenir la consistance désirée
D-13.01.03	diluer et épaissir les sauces et les nappages en ajoutant des ingrédients comme les agents épaississants, le sirop et l'eau
D-13.01.04	ajouter les arômes et les ingrédients selon les indications de la recette et le résultat recherché
D-13.01.05	surveiller et régler la température de sorte que les sauces et les nappages demeurent dans les limites requises pour obtenir des résultats optimaux
D-13.01.06	utiliser les méthodes de mélange et les accessoires appropriés aux caractéristiques de la sauce et du nappage
D-13.01.07	filtrer les sauces et les nappages en utilisant le chinois ou la passoire pour éliminer les grumeaux et les cristaux
D-13.01.08	déterminer si le produit est prêt à diverses étapes selon le type de sauce et de nappage
D-13.01.09	conserver le produit à la température requise pour obtenir la consistance désirée pour l'utilisation

Sous-tâche

D-13.02 Confectionner les garnitures.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	oui	NV	oui	oui	oui	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences clés

D-13.02.01	choisir les garnitures selon les caractéristiques comme l'aspect, le goût et la durée de conservation du produit fini
D-13.02.02	façonner les garnitures pour obtenir l'aspect recherché en utilisant des techniques, comme le dressage à la poche, le modelage et le moulage, avec des accessoires comme les outils de modelage, les emporte-pièces et les rouleaux à pâtisserie
D-13.02.03	surveiller la température de conservation et les méthodes d'entreposage des garnitures comme les fondants et les ganaches
D-13.02.04	appliquer un enduit aux garnitures
D-13.02.05	créer et aromatiser les garnitures selon les indications de la recette
D-13.02.06	déterminer si le produit est prêt en l'inspectant visuellement

Tâche 14 Préparer les gâteaux, les pâtisseries et les autres produits de boulangerie-pâtisserie pour la décoration.

Contexte Cette tâche porte sur l'assemblage des composants et des ingrédients des gâteaux, des pâtisseries et d'autres produits de boulangerie-pâtisserie. Ces composants et ces ingrédients sont assemblés de façon méthodique selon chaque recette afin d'obtenir le goût et l'aspect désirés.

Connaissances requises

C 1	les techniques de montage étagé, de découpage et de tranchage
C 2	les techniques de roulage, de laminage et d'emprunte
C 3	les accessoires d'assemblage comme les moules en silicone, les moules à tartelette et les moules en couronne
C 4	les techniques de mélange comme le fouettage, le battage, le mélangeage et le pliage
C 5	les propriétés esthétiques comme la consistance, la couleur, la forme et la taille

C 6	les combinaisons de saveurs dans le produit fini
C 7	le produit final désiré
C 8	la préparation de l'accessoire pour inciser et couper le produit
C 9	les techniques d'application du sirop comme le badigeonnage, l'imbibition et la vaporisation
C 10	les techniques d'application de la garniture comme le remplissage, le dressage à la poche, le tartinage et le dressage à la cuillère
C 11	les techniques de masquage, et les techniques de crémage ou glaçage
C 12	les finis comme les fondants, le massepain, les crèmes au beurre, la glace à l'eau, la glace royale, le chocolat et la ganache
C 13	le modèle et la stabilité de structure des gâteaux montés
C 14	le modèle et la composition des pâtisseries
C 15	les composants d'assemblage comme les planches à gâteau, les chevilles, les montants, les assiettes et les assiettes sur pied pour gâteaux

---

Sous-tâche

D-14.01 Mélanger les ingrédients et les composants de pâtisserie.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	oui	NV	oui	oui	oui	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences clés

D-14.01.01	choisir les accessoires et la méthode de mélange selon les ingrédients de la recette
D-14.01.02	mélanger les ingrédients pour obtenir les caractéristiques désirées comme le volume, la texture et le goût
D-14.01.03	conserver le mélange à la température requise selon les caractéristiques du produit

Sous-tâche

D-14.02 Couper les gâteaux et les pâtisseries.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	oui	NV	oui	oui	oui	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences clés

D-14.02.01	inciser et marquer les produits en utilisant l'équipement approprié pour obtenir des tailles et des formes égalent
D-14.02.02	choisir et utiliser les accessoires de découpage propres à certains gâteaux et à certaines pâtisseries comme les chaussons, les gâteaux au fromage et les petits fours
D-14.02.03	déterminer la température à laquelle les gâteaux et les pâtisseries sont prêts au coupage
D-14.02.04	couper le gâteau en couches pour le réassemblage ultérieur
D-14.02.05	manipuler les morceaux de gâteau et de pâtisserie coupés de manière à éviter qu'ils se brisent et se déforment
D-14.02.06	conserver l'état des morceaux coupés en fonction des conditions ambiantes comme la température et le taux d'humidité, et les entreposer

Sous-tâche

D-14.03 Assembler les gâteaux, les pâtisseries et les autres produits de boulangerie-pâtisserie.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	oui	NV	oui	oui	oui	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences clés

D-14.03.01	préparer les ingrédients pour l'assemblage selon la recette, la consistance désirée, la température et l'état de préparation
D-14.03.02	choisir les accessoires d'assemblage comme la table tournante, les spatules, les poids à tarte et les poches à dresser
D-14.03.03	laminer et rouler les produits comme les fondants, les pâtes feuilletées et les pâtes brisées
D-14.03.04	combiner les composants comme les couches, les garnitures et les sirops dans l'ordre défini dans la recette
D-14.03.05	préparer la cuisson selon le mélange des produits comme les pâtisseries, les frangipanes et les tartelettes

D-14.03.06	amener les ingrédients et le produit à la température requise pour l'enrobage et l'assemblage
D-14.03.07	appliquer les garnitures comme la crème au beurre, la crème fouettée, le massepain, le chocolat et le fondant roulé en utilisant des techniques comme le trempage, la vaporisation, le lissage et le masquage
D-14.03.08	conserver l'état des produits en fonction des conditions ambiantes, comme la température et le taux d'humidité, et les entreposer

---

Sous-tâche

D-14.04 Cuire les pâtisseries.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	oui	NV	oui	oui	oui	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences clés

D-14.04.01	déterminer l'équipement de cuisson comme la salamandre, le four et la surface de cuisson
D-14.04.02	régler la température et le temps de cuisson selon les indications de la recette
D-14.04.03	vérifier si le produit est cuit en utilisant des techniques comme le toucher, l'insertion de la brochette et le test visuel
D-14.04.04	refroidir et conserver les pâtisseries selon les exigences liées au produit
D-14.04.05	déceler les défauts et les corriger

Sous-tâche

D-14.05 Diviser les gâteaux, les pâtisseries et les autres produits de boulangerie-pâtisserie en portions.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	oui	NV	oui	oui	oui	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences clés

D-14.05.01	choisir et préparer les accessoires de coupe propres à certains gâteaux, à certaines pâtisseries et aux autres produits de boulangerie-pâtisserie
D-14.05.02	contrôler la température du produit pour l'incision et le coupage selon la consistance désirée, la température et l'état de préparation

D-14.05.03	marquer et inciser les gâteaux, les pâtisseries et les autres produits de boulangerie-pâtisserie selon la forme et la taille requises des portions et pour minimiser les pertes
D-14.05.04	couper les gâteaux, les pâtisseries et les autres produits de boulangerie-pâtisserie en utilisant des méthodes comme le réchauffement du couteau, le mouillage du couteau, la coupe au fil et la coupe aux ultrasons
D-14.05.05	enlever et sceller les bordures pour prévenir le dessèchement et obtenir une surface plane
D-14.05.06	transférer les produits mis en portions dans les récipients de conservation comme les plaques à pâtisserie et les boîtes
D-14.05.07	conserver l'état des produits en fonction des conditions ambiantes, comme la température et le taux d'humidité, et selon les exigences en matière de finition, et les entreposer

Tâche 15 — Finir et décorer les produits de boulangerie-pâtisserie.

Contexte La finition des produits de boulangerie-pâtisserie est essentielle à la qualité, à la saveur, à l'aspect et à la mise en marché du produit final.

Connaissances requises

C 1	les types de sauces comme le coulis, la crème fraîche et la crème anglaise
C 2	les garnitures aux fruits et les garnitures de surface comme les cerises en gelée, la crème-citron et la compote de fruits
C 3	les types de garnitures comme le fondant roulé, la glace royale, la crème au beurre, les massepains et les nougatines
C 4	les accessoires de décoration comme les douilles pour les poches à dresser, les moules souples, les emporte-pièces et les gabarits
C 5	les types de finis comme le glaçage, le chocolat et le sucre
C 6	les types de nappages comme l'abricot, le glacis et la glace à l'eau
C 7	la consistance et la température des sauces, des garnitures et des nappages
C 8	l'interaction entre les arômes
C 9	la présentation visuelle du produit
C 10	l'utilisation finale du produit comme le dessert à l'assiette et le produit de vente au détail
C 11	le moment oppotun pour l'application du nappage

Sous-tâche

D-15.01 Appliquer les sauces, les garnitures de surface et les nappages.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	oui	NV	oui	oui	oui	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences clés

D-15.01.01	choisir les sauces, les garnitures de surface et les nappages selon le type de produit et l'effet recherché
D-15.01.02	évaluer la température du produit avant d'appliquer les sauces, les garnitures de surface et les nappages
D-15.01.03	utiliser les méthodes d'application, comme la vaporisation, l'application au pinceau, le dressage à la poche, l'application à l'aide d'une louche, le lissage et le masquage, en utilisant des accessoires comme la spatule, le pinceau, le cornet à décorer et l'entonnoir à piston
D-15.01.04	transférer les produits de la table, des grilles à pâtisserie ou de la table tournante en utilisant des accessoires comme le couteau-palette, la spatule et les pinces
D-15.01.05	conserver l'état des produits en fonction des conditions ambiantes comme la température et le taux d'humidité, et selon les exigences en matière de finition, et les entreposer

Sous-tâche

D-15.02 Appliquer les garnitures et les produits décoratifs.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	oui	NV	oui	oui	oui	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences clés

D-15.02.01	choisir les garnitures et les produits décoratifs, comme le fondant roulé, la crème au beurre, les fruits et les noix, selon les caractéristiques comme l'aspect, le goût et la durée de conservation du produit fini
D-15.02.02	planifier l'application de la garniture selon la taille, l'aspect et les propriétés du produit et des portions
D-15.02.03	évaluer la capacité d'adhérence de la garniture à la surface du produit en fonction des conditions ambiantes comme le taux d'humidité et la température

D-15.02.04	déposer les garnitures en utilisant les accessoires comme le tamis, les pinces, le couteau-palette, les pincettes, le clou à rose, le rouleau à pâtisserie, la poche à dresser et les douilles
D-15.02.05	conserver l'état des produits garnis en fonction des conditions ambiantes comme le taux d'humidité et la température, et les entreposer

BLOC E CHOCOLAT ET CONFISERIES

Tendances

La chocolaterie artistique haut de gamme est une tendance en plein essor. De nouvelles variétés de chocolats et du chocolat de qualité supérieure font leur entrée au Canada.

La demande des consommateurs et des consommatrices en matière de chocolat et de confiseries a inspiré les boulangers-pâtissiers et les boulangères-pâtissières à exprimer leur art en utilisant de nouvelles méthodes stimulantes.

Produits connexes (notamment)

Chocolats : truffes, chocolats moulés, écorces, copeaux, cigarettes, décorations dressées à la poche, pièces d'exposition, formes découpées, moulages.

Confiseries : gelées, fudge, bonbon dur, bonbon mou, tire d'érable, caramel, nougatine dure, nougats, barbe à papa, sucre filé, écorces confites.

Accessoires et équipement

Voir l'appendice A.

Tâche 16 Préparer le chocolat.

Contexte

Les boulangers-pâtissiers et les boulangères-pâtissières doivent connaître les applications appropriées aux chocolats de couvertures, aux chocolats composés et à la poudre de cacao. Ils doivent être conscients des effets des conditions ambiantes lors de la préparation et de l'entreposage du chocolat. Ils doivent connaître les techniques de préparation du chocolat destinées à diverses utilisations. Ces techniques comprennent le dressage à la poche, le trempage et le moulage.

Connaissances requises

C 1	le chocolat et la poudre de cacao
C 2	l'historique du cacao et les régions où on le cultive
C 3	le chocolat blanc
C 4	le chocolat au lait
C 5	les variétés de chocolat noir

C 6	la pâte, la liqueur de cacao et le beurre de cacao
C 7	les différences entre le chocolat composé et le chocolat de couverture
C 8	les propriétés et les utilisations du chocolat et de la poudre de cacao
C 9	les températures de fonte, de fusion et d'utilisation
C 10	les méthodes de tempérage (précristallisation) du chocolat
C 11	les conditions environnementales influant sur le chocolat comme la température ambiante, le taux d'humidité et les odeurs
C 12	les effets de l'humidité sur les chocolats et les composés
C 13	les effets de l'ajout d'ingrédients au chocolat
C 14	les produits finis comme le chocolat moulé, les décorations et les truffes
C 15	les accessoires spéciaux pour le travail du chocolat comme les fourchettes à tremper, les racloirs et les tapis en silicone
C 16	les types de moules comme les moules en métal, en plastique et en silicone, et leur utilisation

---

Sous-tâche

E-16.01 Choisir le type de chocolat et sa qualité.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	oui	NV	oui	oui	oui	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences clés

E-16.01.01	connaître le type d'instrument de fonte du chocolat requis pour la recette
E-16.01.02	connaître les propriétés et les qualités du chocolat en se fondant sur les caractéristiques comme la teneur en pâte et en beurre de cacao
E-16.01.03	connaître les caractéristiques, les usages du chocolat de couverture et du chocolat composé, et les différences entre le chocolat de couverture et le chocolat composé

Sous-tâche

E-16.02 Préparer les garnitures pour le chocolat.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	oui	NV	oui	oui	oui	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences clés

E-16.02.01	déterminer la consistance de la garniture selon les indications de la recette
E-16.02.02	amener la garniture à la température requise en fonction du type de chocolat utilisé dans la recette
E-16.02.03	préparer les accessoires pour y déposer les garnitures comme le bain-marie, le papier de cuisson ou les moules en silicone et les plaques à pâtisserie
E-16.02.04	diviser les garnitures en portions et les façonner selon les caractéristiques recherchées et les indications de la recette en utilisant des accessoires comme les déposeuses, les poches à dresser, les racloirs et les cuillères
E-16.02.05	garder l'état des garnitures à point pour l'utilisation en fonction des conditions ambiantes comme la température et le taux d'humidité

Sous-tâche

E-16.03 Apprêter le chocolat de couverture et le chocolat composé.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	oui	NV	oui	oui	oui	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences clés

E-16.03.01	choisir les accessoires et l'équipement pour préparer le chocolat de couverture et le chocolat composé comme le bain-marie, le four à micro-ondes et la tempéreuse à chocolat
E-16.03.02	utiliser les techniques de tempérage du chocolat de couverture comme le tablage sur marbre, l'utilisation d'une tempéreuse à chocolat et la fonte lente
E-16.03.03	contrôler la température et examiner le chocolat de couverture pour vérifier les caractéristiques de tempérage comme le fini satiné, la cristallisation rapide, la texture et la friabilité
E-16.03.04	fondre le chocolat composé à température contrôlée
E-16.03.05	garder le chocolat à point pour l'utilisation en fonction des conditions ambiantes comme la température et le taux d'humidité

Sous-tâche

E-16.04 Utiliser le chocolat de couverture et le chocolat composé.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	oui	oui	NV	oui	oui	oui	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences clés

E-16.04.01	choisir et préparer les accessoires comme les moules, les fourchettes à tremper et les tapis en silicone, les poches à dresser, les racloirs, les gabarits, les feuilles de transfert et les moules
E-16.04.02	créer un motif esthétique pour la décoration des produits de boulangerie-pâtisserie
E-16.04.03	jumeler les garnitures au chocolat selon les indications de la recette
E-16.04.04	assembler les produits en utilisant des techniques comme l'enrobage, le garnissage, l'obturation et le moulage
E-16.04.05	créer les décorations désirées en utilisant diverses techniques comme le dressage à la poche, le moulage, le raclage et le trempage
E-16.04.06	ajouter les ingrédients complémentaires comme les colorants, les noix et les épices
E-16.04.07	décorer les produits chocolatés avec les garnitures comme la poudre de cacao, le sucre à glacer, les noix et le gingembre confit
E-16.04.08	conserver l'état du chocolat pendant son utilisation en fonction des conditions ambiantes comme la température et le taux d'humidité

Tâche 17 Préparer les confiseries.

Contexte Les boulangers-pâtissiers et les boulangères-pâtissières doivent comprendre les procédés de fabrication des confiseries ainsi que leurs usages dans le secteur de la boulangerie-pâtisserie.

Connaissances requises

C 1	les types de confiseries comme le fudge, le caramel, les gelées, les écorces confites, les fondants, et les bonbons mous et durs
C 2	les utilisations du sirop de sucre
C 3	les étapes de cuisson du sucre et les températures
C 4	l'influence des ingrédients dans la préparation des confiseries comme les acides, les bases, les sucres invertis et les liquides

C 5	la cristallisation du sucre
C 6	les utilisations d'arômes, de colorants et d'ingrédients comme le beurre, les essences, les émulsions, les colorants liquides, les colorants en poudre, et les noix et épices
C 7	les valeurs Brix, les valeurs Baumé, et l'utilisation du densimètre de Brix et du densimètre de Baumé
C 8	les produits finis comme le sirop à 30 degrés Baumé et les coulages
C 9	la préparation du moule
C 10	les techniques de formation du sucre comme le sucre soufflé, tiré et moulé
C 11	les techniques de maîtrise de la température pour arrêter le procédé d'ébullition
C 12	les garnitures artistiques comme les fleurs de fondant roulé et les rubans en sucre tiré

Sous-tâche

E-17.01 Bouillir le sucre.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	non	oui	NV	oui	oui	oui	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences clés

E-17.01.01	choisir les accessoires et les ingrédients selon les indications de la recette
E-17.01.02	chauffer les ingrédients à la température indiquée dans la recette
E-17.01.03	enduire d'eau, avec un au pinceau, les parois d'une marmite contenant du sucre en ébullition pour prévenir la cristallisation des sucres
E-17.01.04	arrêter le procédé d'ébullition en utilisant des techniques, comme l'ajout d'ingrédients et l'immersion de la marmite dans une cuve d'eau foide, pour atteindre les étapes comme le sirop, le petit boulé, le gros boulé et le grand cassé
E-17.01.05	ajouter les autres ingrédients et les arômes selon le résultat recherché
E-17.01.06	travailler le sucre en fonction de l'application

Sous-tâche

E-17.02 Façonner le sucre.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	non	oui	NV	oui	oui	oui	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences clés

E-17.02.01	choisir les accessoires de façonnage du sucre comme les moules, les plaques et les tapis en silicone
E-17.02.02	diviser la confiserie en portions selon les indications de la recette
E-17.02.03	travailler le sucre en utilisant des méthodes comme le dressage à la poche, le trempage, le moulage et le sucre filé, coulé, tiré et soufflé
E-17.02.04	démouler les confiseries et les retirer des tapis délicatement pour éviter les bris
E-17.02.05	conserver l'état du sirop de sucre pendant son utilisation en fonction des conditions ambiantes comme la température et le taux d'humidité

Sous-tâche

E-17.03 Créer les garnitures artistiques.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	non	oui	NV	oui	oui	oui	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences clés

E-17.03.01	choisir le type d'instrument de cuisson du sucre désiré en fonction des indications de la recette
E-17.03.02	créer un motif esthétique pour la décoration des produits de boulangerie-pâtisserie
E-17.03.03	choisir et utiliser des accessoires et l'équipement de façonnage du sucre comme les poches à dresser, les racloirs, les gabarits, les chalumeaux, les lampes à sucre et les moules
E-17.03.04	utiliser les ingrédients supplémentaires, comme le sucre à colorer, la poudre de couleur et les brillants, pour rehausser la décoration
E-17.03.05	utiliser diverses techniques pour créer les motifs recherchés comme le sucre tiré, le moulage, le raclage et le trempage
E-17.03.06	conserver l'état des garnitures artistiques pour l'utilisation en fonction des conditions ambiantes comme la température et le taux d'humidité

BLOC F — DESSERTS, CRÈMES GLACÉES ET GLACES

Tendances

À la demande de la clientèle, les boulangers-pâtissiers et les boulangères-pâtissières s'approvisionnent en ingrédients locaux et de meilleure qualité. On constate une explosion de la diversité des desserts glacés en ce qui a trait aux arômes et aux ingrédients comme le soja et les ingrédients sans lactose et sans gras. Il est de plus en plus important pour les boulangers-pâtissiers et les boulangères-pâtissières de tenir compte des préoccupations en matière de santé, d'allergies et d'intolérances alimentaires lorsqu'ils créent ces produits.

Produits connexes (notamment)

Crèmes glacées, sorbets, gelato, yogourts glacés, glaces aux œufs, granités, parfaits, bombes glacées, vacherin, truffe glacée, omelette norvégienne, soufflés glacés, mousse glacée, gâteau à la crème glacée.

Accessoires et équipement

Voir l'appendice A.

Tâche 18 — Préparer les desserts à l'assiette.

Contexte

Les desserts à l'assiette comprennent l'élément principal et les accompagnements comme les sauces, les garnitures et les crèmes. Les boulangers-pâtissiers et les boulangères-pâtissières doivent faire preuve de créativité et d'efficacité dans la présentation de leurs desserts à l'assiette.

Connaissances requises

C 1	l'équilibre dans l'assiette comme la hauteur, le point central, les textures, les arômes et le nombre de composants
C 2	l'ordre des composants dans l'assiette
C 3	le contrôle des portions
C 4	les techniques de coupage comme le tranchage et l'utilisation d'emporte-pièces
C 5	le mariage des aliments et des arômes
C 6	les textures complémentaires

C 7	les différences entre la préparation des assiettes à la carte et en grandes quantités
C 8	les desserts à l'assiette comme les soufflés chauds, les desserts aux fruits, les bananes foster, les crêpes Suzette, les crumbles et les tourtes aux fruits

---

Sous-tâche

F-18.01 Planifier la conception de l'assiette.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	non	oui	NV	oui	oui	oui	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences clés

F-18.01.01	choisir l'élément central à mettre en assiette comme le gâteau au fromage, le gâteau au chocolat ou la crème brulée
F-18.01.02	choisir le style de plat, de bol ou de verre selon l'effet désiré pour la présentation
F-18.01.03	évaluer les arômes complémentaires et la couleur des garnitures et des sauces pour la dégustation et l'attrait visuel
F-18.01.04	choisir les garnitures, le saucier et la méthode de transport selon le nombre de plats devant être prêts en même temps
F-18.01.05	créer le style du plat en tenant compte de facteurs comme les conditions environnantes dans lesquelles le dessert sera servi

---

Sous-tâche

F-18.02 Assembler les composants.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	non	oui	NV	oui	oui	oui	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences clés

F-18.02.01	respecter le plan de conception de mise en assiette par souci d'uniformité entre les produits finis
F-18.02.02	appliquer les sauces et les garnitures selon le plan de conception de mise en assiette
F-18.02.03	coordonner la température des produits et le moment entre la préparation de l'assiette et le moment du service pour assurer l'intégrité du produit

Tâche 19 Préparer les crèmes glacées et les glaces.

Contexte Les boulangers-pâtissiers et les boulangères-pâtissières doivent connaître les méthodes appropriées à la préparation des bases pour crème pâtissière et des sirops pour la fabrication de crèmes glacées et de glaces. Une bonne préparation permet d'assurer la salubrité et la qualité du produit fini.

Connaissances requises

C 1	la teneur en alcool, en sucre et en matières grasses
C 2	le foisonnement
C 3	les produits surgelés et turbinés à la sorbetière
C 4	la méthode de conservation et la température pour un entreposage de longue durée
C 5	les types de crèmes anglaises
C 6	les valeurs Brix, les valeurs Baumé, et l'utilisation du densimètre de Brix et du densimètre de Baumé
C 7	les agencements d'arômes et de textures complémentaires
C 8	les stabilisateurs

Sous-tâche

F-19.01 Préparer les bases des crèmes glacées et des glaces.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	non	oui	NV	oui	oui	oui	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences clés

F-19.01.01	choisir et préparer les accessoires et l'équipement en utilisant des méthodes comme la congélation et la stérilisation
F-19.01.02	cuire les bases de crèmes anglaises et ajouter les arômes, comme l'infusion de vanille, les thés macérés et les liqueurs, selon les indications de la recette
F-19.01.03	amener le sirop de sucre à ébullition pour le dissoudre à la concentration désirée, déterminée par les densimètres de Brix ou de Baumé
F-19.01.04	transformer les fruits en utilisant des méthodes, comme le broyage, la transformation en purée, le tamisage et la cuisson, pour obtenir un produit final ayant la texture et la saveur désirées
F-19.01.05	refroidir la base à la température idéale pour assurer des particules de grosseur acceptable et pour éviter la contamination bactérienne

Sous-tâche

F-19.02 Confectionner les crèmes glacées et les glaces.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	non	oui	NV	oui	oui	oui	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences clés

F-19.02.01	choisir l'équipement et le contenant pour le produit désiré comme la crème glacée, le sorbet et le granité
F-19.02.02	turbiner le produit dans une sorbetière selon les spécifications du fabricant
F-19.02.03	déterminer si le produit est prêt selon la consistance, la texture et la température à l'aide de méthodes comme les tests visuels et la dégustation
F-19.02.04	ajouter les tourbillons de saveurs comme le caramel, le chocolat et les fruits à la sortie de la sorbetière
F-19.02.05	incorporer les arômes comme les brisures de chocolat, les fruits, les noix et les pralines une fois la crème glacée ou la glace retirée de la sorbetière
F-19.02.06	transférer le produit dans son récipient et le congeler rapidement pour assurer l'intégrité de la grosseur des particules et pour éviter la contamination bactérienne

Tâche 20 Préparer les desserts glacés.

Contexte Les boulangers-pâtissiers et les boulangères-pâtissières doivent connaître la préparation des desserts glacés, puisque plusieurs boulangeries-pâtisseries, restaurants et industries hôtelières confectionnent ces produits de façon régulière.

Connaissances requises

C 1	les types de desserts glacés comme les parfaits, les soufflés glacés et les bombes glacées
C 2	les composants d'un dessert glacé
C 3	les effets de la congélation sur les caractéristiques du produit alimentaire comme la texture et la saveur
C 4	le produit final désiré
C 5	les températures de conservation et de service
C 6	les méthodes de mise en portions et de service qui maintiennent l'intégrité du produit comme le tranchage, le dressage à la cuillère et le raclage

Sous-tâche

F-20.01 Confectionner les desserts glacés.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	non	oui	NV	oui	oui	oui	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences clés

F-20.01.01 manipuler à la louche et verser le produit non congelé, comme la mousse et le sirop aux fruits (sucette glacée), dans le moule pour y donner la forme désirée

F-20.01.02 mettre le produit en étage à l'aide d'ingrédients, comme une tranche de gâteau, les produits de pâtisserie, les fruits et les noix, pour créer un dessert glacé comme l'omelette norvégienne, les profiteroles, les parfaits et les bombes glacées

Sous-tâche

F-20.02 Conserver les desserts glacés.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	non	oui	NV	oui	oui	oui	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences clés

F-20.02.01 envelopper le produit dans du plastique et le placer dans un contenant hermétique pour éviter le transfert des saveurs, la perte d'humidité et les brûlures par le froid

F-20.02.02 garder le produit dans un congélateur destiné à la surgélation

F-20.02.03 servir le produit à la température de service

Sous-tâche

F-20.03 Assembler les composants pour les desserts glacés.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU
NV	non	oui	NV	oui	oui	oui	ND	oui	oui	NV	NV	NV

Compétences clés

F-20.03.01	démouler les desserts glacés en utilisant des méthodes comme le trempage du moule dans l'eau chaude, la décongélation à l'extérieur du congélateur ou le réchauffement au chalumeau
F-20.03.02	combiner des composants, comme les sauces, les meringues et les garnitures, pour obtenir le produit fini
F-20.03.03	finir les desserts glacés en utilisant des méthodes comme le réchauffement au chalumeau, le garnissage et le trempage

APPENDICES

APPENDICE A ACCESSOIRES ET ÉQUIPEMENT

Accessoires manuels

bagues à douille
bombe refroidissante pour le chocolat
chalumeau
chariot
ciseaux
coupe-beignes
coupe-pâte
coupleur
couteau à glace
couteau à palette
couteau d'office
couteau de chef
couteau dentelé
cuillère
cuillère à crème glacée
diviseuse
douilles à décorer
écumoire-araignée
emporte-pièces
emporte-pièces/roue à découper la pâte
entonnoir à piston
éplucheur (économe)
éplucheur de pommes
façonneuse à biscuits
fil à couper
flacon pressable
fonçeuse à tarte et tartelette
fouet
fourchettes à tremper pour le chocolat
grattoir à chocolat
grilles et paniers d'égouttement
louche
mandoline
moules pour cornet feuilleté
moulin
outils de modelage
ouvre-boîte
passoire
passoire
peigne décors à gâteau
pelle à enfourner
pelles
pince à pâtisserie
pinceau
pinceaux (peinture, pâtisserie, etc.)
pinces
poche à dresser
pochoirs
poids à tarte
pompe à sucre
presse-agrume
raclette en plastique
racloir à bol (corne)
râpe
rouleau à pâtisserie
rouleau coupe-croissant
rouleau pique-vite
spatule
spatule coudée
table tournante décorative
tamis
tasse à mesurer
vide-pomme
zesteur

Instruments de mesure

balance (numérique/digitale)
balances
densimètre
densimètre Baumé, densimètre Brix
humidimètre
minuterie
nuanciers
pH-mètre
tasses graduées et cuillères à mesurer
thermomètre
thermomètre à bonbons et à friture

Accessoires électriques

aérographe
appareil de cuisson à la vapeur
bain-marie
batteur-mélangeur
bouleuse
broyeur à noix
compresseur
congélateur
congélateur à air pulsé
congélateur à crème glacée
four à micro-ondes
four à sole
four à sole tournante
four de boulangerie
friteuse
garnisseuse de beignes
garnisseuse de pâtisserie
lave-vaisselle haute pression
crochet pétrisseur
déposeuse
diviseuse à pain et brioche
dresseuse de pâte à beigne
enrobeuse
ensacheuse
étuve de fermentation
façonneuses
filtres et supports de friteuse
fouet métallique
four
four à chariot
four à convection
marmite à vapeur
matériel de conditionnement
mélangeur
moulin à mie de pain
gaufrier
laminoir
palan
palette
panier à friteuse
râpe
râpeuse-effileuse de chocolat
réchaud
réfrigérateur
robot culinaire
salamandre
sorbetière
tempéreuse
tempéreuse à chocolat
trancheuse
trancheuse à pain

Outils informatique

calculatrice
imprimante
logiciel de traitement de l'image
matériel d'étiquetage
numériseur
ordinateur

Équipement d'emballage

emballeuses
enveloppeuses à plateforme chauffante sur table
four tunnel
scelleuse à fil chauffant

Équipement de protection individuelle (EPI) et équipement de sécurité

casques
couverture coupe-feu
détecteur de fumée
détecteur de monoxyde de carbone
dispositif de contrôle des parasites
douche oculaire
extincteur
filet à cheveux
gants de latex
matériel de désinfection
mitaines à four
poignée
protecteurs pour broyeur
protecteurs pour mélangeur
système d'alarme
trousse de premiers soins
vêtements de protection

Plats et moules à gâteaux, et batterie de cuisine

bacs à ingrédients
bassine
bols à mélanger
bouilloire
cadres à gâteaux
casserole pour nappage
casseroles
casseroles en cuivre et en acier inoxydable
cercle à gâteaux
grille à pâtisserie
grilles
moules
moules
moules à charnières
moules à chocolat
moules à gâteaux
moules à gâteaux en fer blanc
moules à muffins
moules à pain
moules à pain
moules à petits pains
moules à sucre
moules à tarte
moules flexibles (en silicone)
panier à friture
planche à découper
plaque en marbre
plaques à pâtisserie
ramequins
table de travail
table de travail en marbre
tamis
tôles à brioches
verres à parfait
vitrine

Accessoires et équipement de nettoyage

applicateur de cire
aspirateur
balais
bourrures de laine d'acier
cireuse
compresseur d'air
échelles
éponges
évier
flexibles
lave-vaisselle
machine à laver et sècheuse
nettoyant à bassine
nettoyeur à haute pression
nettoyeur à vapeur
pelle à neige
pinceaux
poignées d'extension
poubelles
pulvérisateur
raclettes à déchets
racloir de caoutchouc

Accessoires et équipement de nettoyage (suite)

seaux
séchoirs verticaux
serviettes (linges)
tampon à récurer
tampons à récurer en acier inoxydable
vadrouilles et essoreuses

Accessoires de travail du sucre

accessoires pour aérographe
accessoires pour sculpter
adapteur à douilles en plastique
base pour superposer les gâteaux
chalumeau
contreplaqué
coton tiges
coupe-fils
coupe-fils
coupes-fleurs et clou à fleur
douilles à décorer
ébauchoirs
emporte-pièces à piston
empreintes à sucre en silicone
étamines
gabarits en papier parchemin
inciseuse à gâteau
lampe à rayons infrarouges
linge à pâtisserie
lisseuse à fondant
livres ou boîtes à sucre
marqueurs (fleurs, matelassage, impression)
moules souples
nervoir
peigne à glaçage
pinceaux de différentes tailles
pinces à bec effilé
pinces à pâtisserie
pincettes
planchettes en aluminium
poches à dresser
pôles à serviettes flottantes
pompe à sucre
règle
rouleaux à imprimer
rouleaux à pâtisserie antiadhésifs
ruban floral
rubannette
supports à gâteau
table tournante
tapis d'impression
tiges de bois
tiges pour support à gâteaux
vin floral

APPENDICE B GLOSSAIRE

badigeonner	appliquer un liquide au pinceau pour enduire la surface d'un produit, avant ou après la cuisson
barquette	petite pâtisserie en forme de barque destinée à recevoir des garnitures salées ou sucrées
beignet	aliment frit constitué ou enrobé de pâte
beurre de cacao	matière grasse blanche ou jaunâtre extraite de la fève de cacao
bombe glacée	dessert glacé fait dans un moule de forme sphérique
brioche	pâte levée riche contenant une grande quantité d'œufs et de beurre ou un produit réalisé avec cette pâte
cacao	poudre sèche qui résulte de la pression du beurre de cacao de la liqueur de chocolat
chocolat composé	chocolat avec un ajout d'huile, qui ne nécessite pas de tempérage avant l'utilisation
chocolat de couverture	chocolat sucré non additionné de matières grasses et ne contenant que du beurre de cacao employé notamment pour le trempage, le moulage, le nappage et à d'autres fins similaires
confectionner	procédé de préparation
crémage (méthode)	méthode pour mélanger les ingrédients d'un gâteau, des biscuits ou d'autres produits similaires; la première étape consiste à fouetter ensemble le sucre et la matière grasse ou la farine et la matière grasse
crème à Saint-Honoré	nom donné à la crème servant à remplir le Saint-Honoré, faite à base de crème pâtissière ou d'autres crèmes cuites, et de blancs d'œufs montés en neige ou de crème fouettée
crème anglaise	crème liquide aromatisée à la vanille, faite à base de lait, de crème, de sucre et de jaunes d'œufs
crème au beurre	glaçage fait de beurre ou de shortening mélangé avec du sucre et d'autres ingrédients
crème glacée	préparation barattée et congelée, à base de lait, de crème, de sucre, d'arômes et parfois, d'œufs

crème pâtissière	crème épaisse à base d'œufs, de lait, de sucre et d'amidon
crème renversée au caramel	crèmes cuites au bain-marie dans un moule chemisé de sucre caramélisé puis démoulé
croissant	viennoiserie feuilletée à la levure et au beurre, façonnée en forme de croissant de lune et faite à partir d'une pâte laminée
cuisson	procédé qui utilise de la chaleur pour convertir toute recette en produit alimentaire et qui solidifie l'amidon et les protéines
émulsion	obtention d'une préparation homogène en ajoutant un ingrédient comme les jaunes d'œufs pour produire un mélange lisse d'huile et de beurre
essai d'allongement au façonnage	étirage d'une petite quantité de pâte pour vérifier la résistance des fibres de gluten
fermentation	activation de la levure en présence d'humidité dans un mélange visant à libérer les dioxydes de carbone et l'alcool
feuilletage	diposition en alternance de couches de deux ingrédients par laminage et par pliage
flan pâtissier	liquide épaissi par la coagulation des protéines de l'œuf
foisonnement	augmentation de volume de la crème glacée ou de desserts glacés résultant de l'incorporation d'air au cours du processus de congélation
fondant	variété de glaçage à base de sucre bouilli, brassé de manière à obtenir une pâte blanche formée de particules très fines
forte proportion	(1) terme désignant des gâteaux et des préparations pour gâteau mélangés selon une méthode spéciale et contenant une plus grande proportion de sucre que de farine et ayant un niveau d'humidité élevé (2) terme désignant certains des ingrédients spécialement conçus pour la préparation de tels gâteaux, comme le shortening et le mélange de farine
ganache	crème riche chauffée constituée d'un mélange de chocolat et de crème fraîche épaisse pouvant être refroidie et fouettée pour servir ensuite de garniture ou de glaçage
gâteau des anges	type de gâteau fait de meringue (blancs d'œuf et sucre) et de farine

gâteau de Savoie	type de gâteau à base d'œufs et de sucre montés en neige, auquel on incorpore délicatement de la farine tamisée
gâteau du diable	gâteau à forte proportion en chocolat comportant une proportion élevée de bicarbonate de sodium, ce qui lui confère une teinte rougeâtre
gâteau mousseline	gâteau léger fait d'un mélange où les blancs d'œufs montés en neige sont incorporés délicatement dans une pâte composée de farine, de jaunes d'œufs et d'huile
génoise	gâteau éponge fait d'une pâte contenant du beurre fondu
glace	dessert glacé à base d'eau, de sucre et de jus de fruits
glace royale	type de glaçage à base de sucre glace et de blancs d'œufs, utilisé pour la décoration
gluten	substance élastique qui se forme à partir des protéines se trouvant dans la farine de blé qui, mouillées et mélangées, assurent le corps et la résistance de la pâte
gonflement	développement rapide des produits additionnés de levure, résultant de la production et de l'expansion, sous l'effet de la chaleur du four, des gaz contenus dans la pâte
granité	dessert glacé de texture granulée, à base d'eau, de sucre et de jus de fruits ou d'un autre arôme
levain	production ou incorporation de gaz, d'air ou de dioxyde de carbone dans un produit cuit afin d'augmenter le volume de la pâte et de lui donner sa forme et sa texture
levure chimique	substance chimique comme le bicarbonate de sodium ou la poudre à pâte qui libère du dioxyde de carbone pour faire lever la pâte
macaron	biscuit fait d'une pâte à base d'œufs, en général des blancs d'œufs et de pâte d'amande, de noix de coco ou d'arachides
masquer (ou croustillant)	recouvrir ou enduire de glaçage des produits de boulangerie-pâtisserie en utilisant une spatule à glaçage ou une spatule coudée
massepain	pâte ou confiserie à base d'amandes et de sucre et souvent utilisée pour la décoration
meringue	mousse épaisse et blanche faite de blancs d'œufs montés en neige et de sucre

méthode directe méthode de préparation où tous les ingrédients sont mélangés en même temps

méthode indirecte méthode pour mélanger les ingrédients d'un gâteau; l'on combine d'abord la farine et un shortening superglycériné, puis les liquides et le sucre; aussi appelée méthode à forte proportion

millefeuilles dessert fait d'abaisses de pâte feuilletée garnies de crème pâtissière

montage méthode de fouetter des œufs, avec ou sans sucre, pour y incorporer de l'air

montage étagé coupage horizontal d'un gâteau pour obtenir des couches

mousse dessert fondant ou crémeux que l'on rend léger par l'incorporation de crème fouettée ou de blancs d'œufs montés en neige ou, parfois, des deux

mousse glacée dessert surgelé contenant de la crème fouettée

nappage (1) nappage brillant, comme un sirop, recouvrant un aliment

(2) couche brillante ou satinée obtenue à la surface d'un produit, en le nappant ou en le passant sous le gril ou au four chaud

omelette norvégienne dessert fait de crème glacée déposée sur une base de gâteau de Savoie, recouverte d'une couche de meringue et dorée au four

palmier petite pâtisserie ou petit four sec fait d'une roulade de pâte feuilletée sucrée, coupée en tranches et cuite au four

parfait (1) type de coupe glacée servie dans un verre haut et étroit

(2) dessert surgelé à base de jaunes d'œufs, de sirop et de crème fraîche épaisse

pastillage pâte à base de sucre qui devient très dure en séchant et qui est utilisée pour la décoration

pâte mélange semi-liquide contenant de la farine ou d'autre amidon utilisé pour la confection de produits comme des gâteaux, des biscuits et des muffins, et pour enduire les produits qui doivent être frits

pâte à choux pâte réalisée en mélangeant l'eau bouillie ou du lait bouilli avec du beurre, du sel, du sucre, de la farine et des œufs, servant à la préparation des éclairs, des choux à la crème et des produits similaires

pâte feuilleté	pâtisserie feuilletée très légère faite à partir d'une pâte tourée qui gonfle à la cuisson à haute température grâce à l'alternance des couches de gras et de pâtes
pelle à enfourner	pelle plate en bois à manche long servant à enfourner et à défourner les pains cuits sur la sole
pesage	mesurer avec précision le poids ou les portions des ingrédients ou de la pâte
petit four glacé	petit four fourré de crème ou glacé
petit four sec	petit four non glacé, non fourré, comme un petit beurre ou un palmier
piquer	perforer la pâte à pâtisserie avant de la cuire afin de permettre à la vapeur de s'échapper et d'empêcher les boursouflures
précuit	produit qui a été partiellement cuit pour être utilisé ultérieurement
purée	aliments réduits en pâte lisse, normalement en les mélangeant et en les passant au tamis
sabayon	mousse ou sauce à base de jaunes d'œufs montés en neige en ajoutant du vin ou une liqueur
sablé	biscuit sec et friable à base de beurre, d'œufs, de sucre et de farine
scone	type de petit pain rond levé chimiquement
shortening	(1) matière grasse utilisée pour la cuisson des pâtes afin d'émulsifier le produit en raccourcissant les fibres de gluten (2) matière grasse blanche, solide et sans goût, destinée à la cuisson ou à la friture
sirop à 30 degrés baumé	sirop constitué de proportions égales de sucre et d'eau
solution à base de quaternaire	solution utilisée pour assurer un environnement de travail sécuritaire; le quaternaire a remplacé l'iode comme désinfectant dans plusieurs utilisations dans l'industrie alimentaire
sorbet	dessert glacé à base d'eau, de sucre, de jus de fruits, et parfois, de lait, de crème ou d'œufs

soufflé	(1) mets cuit au four fait avec des blancs d'œufs montés en neige, lesquels font gonfler le mets à la cuisson (2) dessert surgelé versé dans un moule lui donnant l'aspect d'un soufflé
streusel	garniture friable de produits de boulangerie-pâtisserie, à base de gras, de sucre et de farine sablés ensemble
strudel	(1) type de pâte allongée jusqu'à l'obtention de l'épaisseur d'une feuille de papier (2) pâtisserie à base de pâte à strudel, de pâte phyllo ou de pâte feuilletée roulée et garnie
sucre filé	sucre bouilli formé en longs filaments, en trempant un fouet coupé dans le sirop de sucre et en projetant les gouttes de manière à ce que le sucre tombe en fils fins
sucre inverti	combinaison de deux sucres simples, soit le dextrose et le lévulose, produits par la décomposition du saccharose
sucre tiré	sucre bouilli au grand cassé, un peu refroidi puis étiré jusqu'à ce qu'il devienne luisant
table tournante	plateau tournant monté sur socle servant à soutenir les gâteaux lorsqu'ils sont décorés
tempérage	procédé consistant à faire fondre et à refroidir le chocolat de manière à l'amener à une température très précise pour pour le trempage, l'enrobage, le mélange ou le moulage des chocolats
tuile	pâte faite d'œufs, de sucre, de beurre et de farine; la pâte est étalée et cuite, et ensuite utilisée comme composante dans la présentation de desserts à l'assiette
vacherin	dessert glacé d'origine italienne présenté en général sous forme rectangulaire chemisée de crème glacée aux fruits ou sous forme de brique, faite de crème glacée aromatisée aux fruits et garnie de crème Chantilly

APPENDICE C ACRONYMES

HACCP	analyse des risques et maîtrise des points critiques
BPF	bonnes pratiques de fabrication
EPI	équipement de protection individuelle
PEPS	premier entré, premier sorti
SIMDUT	Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail

APPENDICE D — PONDÉRATION DES BLOCS ET DES TÂCHES

BLOC A COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES COMMUNES

	NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU	Moyenne nationale
%	NV	15	17	NV	15	10	18	ND	15	10	NV	NV	NV	14 %

Tâche 1 Exercer les fonctions liées à la sécurité et à la salubrité.

	NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU	
%	NV	20	20	NV	25	30	30	ND	25	10	NV	NV	NV	23 %

Tâche 2 Organiser le travail.

	NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU	
%	NV	20	20	NV	35	30	20	ND	25	30	NV	NV	NV	26 %

Tâche 3 Gérer les produits et l'information.

	NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU	
%	NV	10	30	NV	20	30	25	ND	25	10	NV	NV	NV	21 %

Tâche 4 Appliquer la science alimentaire.

	NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU	
%	NV	50	30	NV	20	10	25	ND	25	50	NV	NV	NV	30 %

BLOC B PRODUITS À PÂTE FERMENTÉE

	NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU	Moyenne nationale
%	NV	35	30	NV	20	20	15	ND	30	25	NV	NV	NV	25 %

Tâche 5 Préparer la pâte.

	NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU	
%	NV	47	40	NV	40	34	40	ND	35	40	NV	NV	NV	40 %

Tâche 6 Mettre en forme la pâte.

	NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU	
%	NV	38	30	NV	30	33	40	ND	35	20	NV	NV	NV	32 %

Tâche 7 Effectuer la finition des produits à pâte fermentée

	NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU	
%	NV	15	30	NV	30	33	20	ND	30	40	NV	NV	NV	28 %

BLOC C BISCUITS, BARRES, GÂTEAUX, PÂTISSERIES ET PAINS ÉCLAIRS

	NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU	Moyenne nationale
%	NV	35	18	NV	25	25	20	ND	30	25	NV	NV	NV	26 %

Tâche 8 Préparer les biscuits et les barres.

	NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU	
%	NV	25	25	NV	20	25	25	ND	25	20	NV	NV	NV	24 %

Tâche 9 Préparer les pains éclairs.

	NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU	
%	NV	25	25	NV	20	25	25	ND	25	10	NV	NV	NV	22 %

Tâche 10 Préparer les pâtes à pâtisserie.

	NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU	
%	NV	25	25	NV	30	25	25	ND	25	30	NV	NV	NV	26 %

Tâche 11 Préparer les gâteaux.

	NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU	
%	NV	25	25	NV	30	25	25	ND	25	40	NV	NV	NV	28 %

BLOC D ASSEMBLAGE ET FINITION

	NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU	Moyenne nationale
%	NV	10	17	NV	25	25	20	ND	15	20	NV	NV	NV	19 %

Tâche 12 Préparer les crèmes, les crèmes cuites, les garnitures, les pâtes décor et les glaçages.

	NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU	
%	NV	40	25	NV	30	30	30	ND	30	50	NV	NV	NV	33 %

Tâche 13 Préparer les sauces, les nappages et les garnitures.

	NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU	
%	NV	10	25	NV	20	20	30	ND	15	20	NV	NV	NV	20 %

Tâche 14 Préparer les gâteaux, les pâtisseries et les autres produits de boulangerie-pâtisserie pour la décoration.

	NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU	
%	NV	40	25	NV	30	30	25	ND	30	15	NV	NV	NV	28 %

Tâche 15 Finir et décorer les produits de boulangerie-pâtisserie.

	NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU	
%	NV	10	25	NV	20	20	15	ND	25	15	NV	NV	NV	19 %

BLOC E CHOCOLAT ET CONFISERIES

	NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU	Moyenne nationale
%	NV	5	10	NV	10	10	15	ND	5	10	NV	NV	NV	9 %

Tâche 16 Préparer le chocolat.

	NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU	
%	NV	100	50	NV	70	50	65	ND	50	60	NV	NV	NV	64 %

Tâche 17 Préparer les confiseries.

	NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU	
%	NV	0	50	NV	30	50	35	ND	50	40	NV	NV	NV	36 %

BLOC F DESSERTS, CRÈMES GLACÉES ET GLACES

	NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU	Moyenne nationale
%	NV	0	8	NV	5	10	12	ND	5	10	NV	NV	NV	7 %

Tâche 18 Préparer les desserts à l'assiette.

	NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU	
%	NV	0	30	NV	30	50	40	ND	30	10	NV	NV	NV	32 %

Tâche 19 Préparer les crèmes glacées et les glaces.

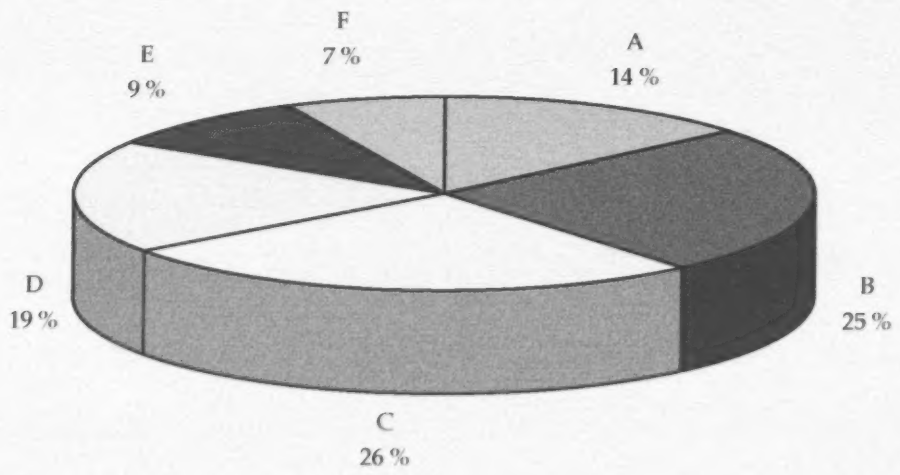
	NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU	
%	NV	0	40	NV	50	25	30	ND	35	60	NV	NV	NV	40 %

Tâche 20 Préparer les desserts glacés.

NL	NS	PE	NB	QC	ON	MB	SK	AB	BC	NT	YT	NU	
NV	0	30	NV	20	25	30	ND	35	30	NV	NV	NV	28 %

APPENDICE E

DIAGRAMME À SECTEURS*



TITRES DES BLOCS

BLOC A	Compétences professionnelles communes	BLOC D	Assemblage et finition
BLOC B	Produits à pâte fermentée	BLOC E	Chocolat et confiseries
BLOC C	Biscuits, barres, gâteaux, pâtisseries et pains éclairs	BLOC F	Desserts, crèmes glacées et glaces

*Pourcentage moyen du nombre total de questions intégrées dans un examen interprovincial visant à évaluer chaque bloc de l'analyse, en vertu des données collectives recueillies auprès des gens de la profession de toutes les régions du Canada. Un examen interprovincial typique comporte de 100 à 150 questions à choix multiple.

CHOCOLAT ET CONFISERIES	16. Préparer le chocolat.	16.01 Choisir le type de chocolat et sa qualité.	16.02 Préparer les garnitures pour le chocolat.	16.03 Appréter le chocolat de couverture et le chocolat composé.	16.04 Utiliser le chocolat de couverture et le chocolat composé.
	17. Préparer les confiseries.	17.01 Bouillir le sucre.	17.02 Façonner le sucre.	17.03 Créer les garnitures artistiques.	
	18. Préparer les [illegible]	18.01 Planifier la [illegible] de	18.02 Assembler les composants.		
	19. Préparer les crèmes glacées et les glaces.	19.01 Préparer les bases des crèmes glacées et des glaces.	19.02 Confectionner les crèmes glacées et les glaces.		
	20. Préparer les desserts glacés.	20.01 Confectionner les desserts glacés.	20.02 Conserver les desserts glacés.	20.03 Assembler les composants pour les desserts glacés.	

ANNEXE F TABLEAU DES TÂCHES DE LA PROFESSION
Boulanger-pâtissier/boulangère-pâtissière

BLOCS	TÂCHES	SOUS- TÂCHES				
A - COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES COMMUNES	1. Exercer les fonctions liées à la sécurité et à la salubrité.	1.01 Maintenir un environnement de travail sécuritaire et salubre.	1.02 Utiliser l'équipement de protection individuelle (EPI) et l'équipement de sécurité.	1.03 Désinfecter les accessoires et l'équipement.	1.04 Mettre en pratique les mesures de sécurité alimentaire.	
	3. Gérer les produits et l'information.	3.01 Gérer les stocks.	3.02 Effectuer les évaluations de contrôle de la qualité.	3.03 Entreposer les produits de boulangerie-pâtisserie.	3.04 Conditionner les produits de boulangerie-pâtisserie.	
	4. Appliquer la science alimentaire.	4.01 Utiliser les recettes.	4.02 Appliquer l'information relative à la nutrition et aux allergènes.			
B - PRODUITS À PÂTE FERMENTÉE	5. Préparer la pâte.	5.01 Contrôler la température de la pâte.	5.02 Mélanger les ingrédients des produits à pâte fermentée.	5.03 Laisser la pâte reposer.		
	6. Mettre en forme la pâte.	6.01 Diviser la pâte en portions.	6.02 Façonner la pâte.	6.03 Mettre la pâte dans les moules.	6.04 Contrôler la fermentation finale.	6.05 Confectionner les pâtes feuilletées.
	7. Effectuer la finition des produits à pâte fermentée.	7.01 Appliquer le fini de précuisson.	7.02 Cuire les produits à pâte fermentée.	7.03 Frire les produits à pâte fermentée.		

GÂTEAUX, PÂTISSERIES ET PAINS ÉCLAIRS	**8. Préparer les biscuits et les barres.**	**8.01 Mélanger les ingrédients pour les biscuits et les barres.**	**8.02 Diviser le mélange à biscuits et à barres en portions.**	**8.03 Confectionner les biscuits et les barres.**	**8.04 Cuire les biscuits et les barres.**
	9. Préparer les pains éclairs.	9.01 Mélanger les ingrédients pour les pains éclairs.	9.02 Diviser le mélange à pains éclairs en portions.	9.03 Confectionner les pains éclairs.	9.04 Cuire les pains éclairs.
	10. Préparer les pâtes à pâtisserie.	**10.01 Mélanger les**	**10.02 Diviser le**	**10.03**	**10.04 Cuire les**
	11. Préparer les gâteaux.	**11.01 Mélanger les ingrédients pour les gâteaux.**	**11.02 Diviser le mélange à gâteau en portions.**	**11.03 Cuire les gâteaux.**	
D - ASSEMBLAGE ET FINITION	12. Préparer les crèmes, les crèmes cuites, les garnitures, les pâtes décor et les glaçages.	12.01 Confectionner les crèmes, les crèmes cuites, les garnitures, les pâtes décor et les glaçages.	12.02 Cuire les crèmes et les crèmes cuites.	12.03 Conserver l'état des produits pour l'utilisation.	
	13. Préparer les sauces, les nappages et les garnitures.	13.01 Confectionner les sauces et les nappages.	13.02 Confectionner les garnitures.		
	14. Préparer les gâteaux, les pâtisseries et les autres produits de boulangerie-pâtisserie pour la décoration.	14.01 Mélanger les ingrédients et les composants de pâtisseries.	14.02 Couper les gâteaux et les pâtisseries.	14.03 Assembler les gâteaux, les pâtisseries et les autres produits de boulangerie-pâtisserie.	14.04 Cuire les pâtisseries.	14.05 Diviser les gâteaux, les pâtisseries et les autres produits de boulangerie-pâtisserie en portions.
	15. Finir et décorer les produits de boulangerie-pâtisserie.	15.01 Appliquer les sauces, les garnitures de surface et les nappages.	15.02 Appliquer les garnitures et les produits décoratifs.		